SILKO

ESSENCE

SILKO

ESSENCE

Index
Indice

Cooking 12
Cottura

Preparation 67
Preparazione

Refrigeration 79
Refrigerazione

Ovens 91
Forni

Blast chillers 115
Abbattitori

Dishwasher 123
Lavaggio

Distribution 135
Distribuzione

Essence.
A kitchen to suit the passion and wishes of the most demanding chefs. We develop spaces where quality meets the most advanced technology, blending in perfect harmony: this is the essence of our kitchen.

—

Una cucina per soddisfare la passione ed i desideri degli chef più esigenti. Progettiamo gli spazi in cui la qualità incontra la tecnologia più avanzata, fondendosi in un perfetto equilibrio: questa è l'essenza della nostra cucina.

Dedicated to the culinary masters from around the world. Excellence, high quality and intelligent solutions for your art.

—

Dedicata ai maestri culinari di tutto il mondo. Eccellenza, qualità assoluta e soluzioni intelligenti per la tua arte.

Essence offers a full range of equipment that can respond flexibly and effectively to all the functionality requirements of a professional kitchen.

Reliability above all, thanks to the thickness of its worktops, its ergonomic style and its high quality materials; it's easy to clean, thanks to the design with attention to every detail; it's efficient, thanks to the high safety and technological standards.

Essence offre una gamma completa di attrezzature in grado di rispondere, in modo flessibile ed efficace, a tutte le esigenze di funzionalità di un professionista della cucina.

Affidabile, grazie allo spessore dei piani di lavoro, allo stile ergonomico e ai materiali di altissima qualità; facile da pulire, grazie al design curato in ogni dettaglio; efficiente, grazie agli alti standard di sicurezza e di tecnologia.

Creating a dish is not merely a routine, but turns into passion and dedication. Silko strives to provide a kitchen that reflects your professionalism in every single dish you create. With Essence, the only limit is your imagination.

—

Quando la creazione di un piatto non è una semplice routine, ma si trasforma in passione e dedizione, Silko si impegna per fornirti una cucina che rifletta la tua professionalità in ogni singola pietanza. Con Essence, l'unico limite è la tua creatività.

A new design
for a new masterpiece

Modern, minimalist and elegant,
are important elements which distinguish
the Essence range. Clean and composed lines
transmit balance and harmony
to the ambience. But there's much more:
the design is functional easy to use
and the maintenance is quick,
for maximum hygiene and practicality,
leaving more space for creativity
and the preparation of dishes.

—

L'estetica contemporanea, minimal ed elegante,
è un elemento di importante distintività
della gamma Essence. Linee pulite e composte
imprimono equilibrio ed armonia all'ambiente.
Ma c'è molto più di questo: il design
è funzionale ad una maggiore facilità d'uso
e ad un'accurata e veloce manutenzione,
per la massima igiene e praticità, lasciando
grande spazio alla creatività e alla preparazione
dei piatti.

Un nuovo design
per un nuovo capolavoro

Cooking
Cottura

650 series

700 series

900 series

1100 series

Top quality for the most
demanding chefs.
This is the secret recipe
for success.

—

La migliore qualità per
i professionisti migliori.
È questa la ricetta segreta
del successo.

650

Series

The complete compact kitchen

La cucina compatta completa in tutto

650

Plus

Compact
Despite its small size, the 650 range delivers professional performance.

Complete wide range
More than 80 models to meet the most varied demands of use.

Modularity
Maximum flexibility thanks to the of 400/600/700/800/1000/11000 widths to fit any space.

Versatility
The wide range of functions allows you to configure any cooking solution, suitable for demanding catering needs, on site cooking buffets and even a small corner in a bar. Each solution offers the possibility of using normal or low temperature refrigerated counters.

Hygiene
All details have been designed and built to simplify cleaning, making it not only easier but also quicker.

Compattezza
Nonostante le ridotte dimensioni, la gamma 650 offre prestazioni professionali.

Completezza
Oltre 80 modelli per rispondere alle più svariate richieste di utilizzo.

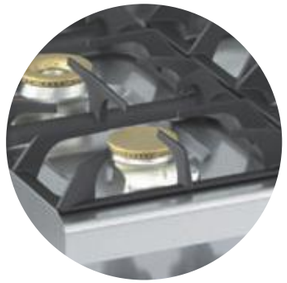
Modularità
Massima flessibilità grazie alle larghezze di 400/600/700/800/1000/1100 per adattarsi ad ogni spazio.

Versatilità
La vasta gamma di funzioni permette di configurare qualsiasi soluzione di cottura, adatta sia alla ristorazione più esigente che a un buffet con cottura a vista, fino al piccolo corner di un bar. Ogni soluzione offre la possibilità di utilizzare basi refrigerate TN o BT.

Igiene
Tutti i dettagli sono stati studiati e realizzati per semplificare al massimo le operazioni di pulizia, rendendole più facili e veloci.

650

Details
Dettagli



Cooking top

Imprinted cooking top for easy cleaning, sealed burners with power ranging from 3.5 kW to 6 kW with pilot and safety thermocouple.

Piano di Cottura

Piano di cottura stampato per una semplice pulizia, bruciatori ermetici con potenze variabili da 3,5 Kw a 6 Kw dotati di pilota e termocoppia di sicurezza.

Refrigerated Base

Extremely compact, versatile and capacious, it can contain 1/1 GN grids. Available in the normal or low temperature versions with doors or drawers.

Base Refrigerata

Estremamente compatta, versatile e capiente, è atta a contenere griglie GN 1/1. Disponibile nelle versioni TN e BT con possibilità di allestimento con porte o cassetti.

650

650

700

Series

Great potential in narrow spaces

Grandi potenzialità in piccoli spazi

Plus

Robustness
Top thickness 15/10.

Hygiene
Worktops with rounded corners, open burners and built-in grills at surface level; the water system kit for better cleaning is available on request.

Power
Thanks to the new high-performance 4 and 6 Kw burner.

Modularity
Suitable for any space, thanks to the 400/600/800/1000/1200 mm widths; a choice of floor or top versions.

Complete wide range
Over 200 models to meet the most varied demands.

News
Despite small spaces it is possible to obtain a functional and practical work ambience. Thanks to the Essence Dynamic range, Silko offers small and large integrated drawers, which can be equipped with specific accessories. Movement in the kitchen are reduced thanks to the new designs which allows to optimize the order in the kitchen. The drawers replace the doors in the lower compartments and provide easy access to their content; the full extension allows you to have everything at hand even in the most remote corner; for even greater order internal partitions are available.

Robustezza
Piani con spessore 15/10.

Igiene
Piani di lavoro stampati e arrotondati, fuochi aperti con invaso e griglie incassate a filo piano; disponibile a richiesta il kit carico/scarico acqua per una maggiore pulizia.

Potenza
Grazie ai nuovi bruciatori ad elevate prestazioni da 4 a 6 Kw.

Modularità
Adatta ad ogni spazio, grazie alle larghezze di 400/600/800/1000/1200; possibilità di scelta fra versioni a pavimento oppure top.

Completezza
Oltre 200 modelli per rispondere alle richieste più svariate di utilizzo.

Novità
In uno spazio di dimensioni ridotte è comunque possibile ottenere un ambiente di lavoro funzionale e pratico. Grazie alla gamma Essence Dynamic, Silko propone cassetti e cassettoni integrati, attrezzabili con accessori specifici. È infatti possibile ridurre il numero di spostamenti attraverso la cucina, creando un ordine efficiente e confortevole in cui svolgere il proprio lavoro.
I cassetti sostituiscono le porte nei vani inferiori e permettono di accedere facilmente al loro contenuto; l'estrazione totale permette di avere tutto a portata di mano fino all'angolo più remoto; per un ordine ancora maggiore sono disponibili suddivisioni interne.

700

Details
Dettagli

Cooking surface

Cooking surface with drip pan, designed to facilitate and speed up cleaning. Water system upon request. High performance sealed burners. Surface level cast iron grills.

Piano di cottura

Piano di cottura con invaso, progettato per facilitare e velocizzare la pulizia. A richiesta carico/scarico dell'acqua. Bruciatori a tenuta stagna ad alto rendimento. Griglie in ghisa a filo piano.

Tank without burners inside

The basins are easily cleaned thanks to the resistance rotation in the electric models and the absence of burners in the gas versions. Simple cold area in the lower part to maintain the integrity of the oil used for long periods.

Vasca pulita friggitrice

Le vasche si puliscono facilmente grazie alla rotazione delle resistenze nelle versioni elettriche e all'assenza dei bruciatori nelle versioni gas. Ampia zona fredda nella parte inferiore per mantenere a lungo l'integrità dell'olio utilizzato.

Customizing on demand

Silko offers its proven expertise in designing "tailored" solutions to meet individual needs for space and operational work by reinterpreting its standard models.

Personalizzazioni su richiesta

Per essere più vicini alle singole esigenze di spazio e operatività, Silko mette a disposizione la propria collaudata esperienza nella progettazione di soluzioni "su misura" reinterpretando in maniera mirata i modelli standard.

900

Series

Essence, a chef's value

Essence, una valenza da chef

900

Plus

Robustness
Top 20/10 thickness.

Hygiene
Worktops with rounded corners, open burners and built-in grills; the water system kit for better cleaning and stainless steel grilles are available on request.

Power
Thanks to the new high-performance 4 to 9 Kw burner.

Modularity
Suitable for any space, thanks to the 400/600/800/1000/1200/1600 mm widths; choice of floor or top versions.

Complete wide range
Over 260 models to meet the most varied demands.

News
Despite small spaces it is possible to obtain a functional and practical work ambience. Thanks to the Essence Dynamic range, Silko offers small and large integrated drawers, which can be equipped with specific accessories. Movement in the kitchen are reduced thanks to the new designs which allows to optimize the order in the kitchen. The drawers replace the doors in the lower compartments and provide easy access to their content; the full extension allows you to have everything at hand even in the most remote corner; for even greater order internal partitions are available.

Innovation
Electronic version with easy and intuitive LED display in black mask glass, highly visible backlit digits, provides precise temperature control and a full functional check.

Robustezza
Piani con spessore 20/10.

Igiene
Piani di lavoro stampati e arrotondati, fuochi aperti con invaso e griglie incassate a filo piano; disponibile a richiesta il kit carico/scarico acqua per una maggiore pulizia e griglie in acciaio inox.

Potenza
Grazie ai nuovi bruciatori ad elevate prestazioni da 4 a 9 Kw.

Modularità
Adatta ad ogni spazio, grazie alle larghezze di 400/600/800/1000/1200/1600; possibilità di scelta fra versioni a pavimento oppure top.

Completezza
Oltre 260 modelli per rispondere alle richieste più svariate di utilizzo.

Novità
In uno spazio di dimensioni ridotte è comunque possibile ottenere un ambiente di lavoro funzionale e pratico. Grazie alla gamma Essence Dynamic, Silko propone cassetti e cassettoni integrati, attrezzabili con accessori specifici. È infatti possibile ridurre il numero di spostamenti attraverso la cucina, creando un ordine efficiente e confortevole in cui svolgere il proprio lavoro. I cassetti sostituiscono le porte nei vani inferiori e permettono di accedere facilmente al loro contenuto; l'estrazione totale permette di avere tutto a portata di mano fino all'angolo più remoto; per un ordine ancora maggiore sono disponibili suddivisioni interne.

Innovazione
Versione elettronica con facile e intuitivo display a led in vetro black mask, dai caratteri retroilluminati altamente visibili, garantisce una regolazione precisa della temperatura e un pieno controllo di funzionamento.

Details
Dettagli

Cooking surface

The strength of the surfaces in 20/10 stainless steel top, built-in at surface level, enhances and makes moving pans a comfortable task without additional effort.

Piano di Cottura

La forza dei piani in acciaio inox 20/10, incassati a filo piano esalta e rende unica la possibiltà di spostare comodamente i tegami senza ulteriori sforzi.

Order and space

Complete order and space in the kitchen thanks to the integrated block of small and large drawers equipped for better space management.

Ordine e spazio

Maggiore ordine e spazio in cucina grazie al monoblocco integrato di cassetti e cassettoni attrezzabili per una miglior gestione dello spazio.

900

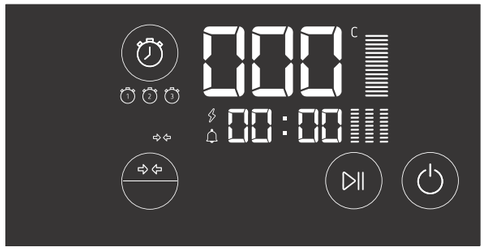
Electronic Board

We've added an electronic control panel into the control knob. Feel and control is important for chefs, this is why we've combined futuristic technology with the traditional tactile experience.
The new electronic board allows you to set many features including the temperature control, the core probe and setting the cooking time. Special visual and sound signals will help you in your daily work.

Scheda Elettronica

Abbiamo integrato la manopola con un pannello di controllo elettronico. Per gli chef la sensazione di contatto e controllo è importante, così abbiamo unito una tecnologia futuristica all'esperienza tattile tradizionale. Grazie alla nuova scheda elettronica retroilluminata è possibile impostare numerose funzioni, dal controllo della temperatura a quello della sonda al cuore fino all'impostazione dei tempi di cottura. Appositi segnali visivi e sonori ti aiuteranno nel tuo lavoro quotidiano.

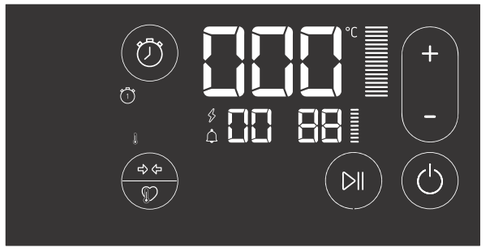
Fryer / *Friggitrice*



Crispy and perfect fried thanks to the accurate control of the set temperature; melting cycle and automatic stand-by function for energy saving and to preserve oil much longer.

Fritture perfette e croccanti grazie al puntuale controllo dell a temperature impostata, ciclo melting automatic e funzione stand-by per un risparmio energetico e per preservare l'olio più a lungo.

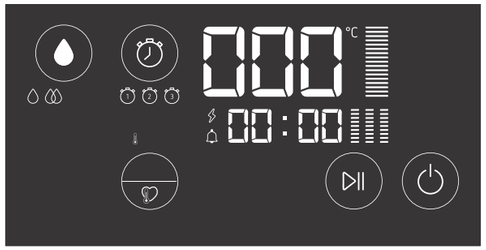
Multifunction / *Multifunzione*



Thanks to the core probe, it is possible to obtain perfect results with the new Silko electronic multifunction kitchen. It features better visibility of the programmed parameters, and the ability to preset times and temperatures.

Nella nuova Multifunzione elettronica Silko è possibile, grazie alla sonda al cuore, ottenere risultati perfetti. Migliore visibilità dei parametri impostati, possibilità di preimpostare tempi/temperature.

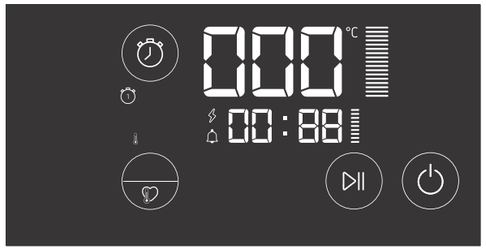
Pastacooker icooker / *Cuocipasta icooker*



Icooker becomes multifunction, pastacooker, bain-mairie, rooner. Icooker allows you to set the temperature to regenerate or for vacuum cooking.
A sound alert will inform you once cooking is over.

Icooker diventa multifunzione, cuocipasta bagnomaria, rooner, con Icooker imposti la temperatura e puoi rigenerare o cuocere in sottovuoto.
Un timer con avviso sonoro ti segnalerà la pronta cottura.

Fry top / *Fry top*



Ideal griddle cooking.
Perfect results have never been so easy.
The core probe (optional) and three independent timers inform you once cooking is completed.

Cotture ideali alla piastra, ottenere risultati perfetti non è mai stato così facile, con la sonda al cuore (optional) e tre timer indipendenti che ti avvisano quando la cottura è terminata.

900

Tradition
and Technology
–
Tradizione
e Tecnologia

Essence Dynamic, for a practical and functional environment.

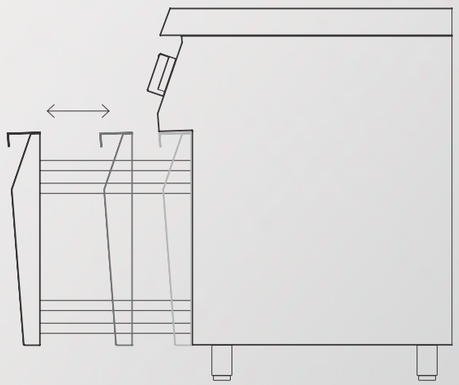
–

Essence Dynamic, per un ambiente pratico e funzionale.

Despite small spaces it is possible to obtain a functional and practical work ambience. Thanks to the Essence Dynamic range, Silko offers small and large integrated drawers, which can be equipped with specific accessories. In fact, the number of movements in the kitchen can be reduced, thus creating comfortable and efficient order in which to carry out one's work. The drawers replace the doors in the lower compartments and provide easy access to their content; the full extension allows you to have everything at hand even in the most remote corner; for even greater order internal partitions are available.

—

In uno spazio di dimensioni ridotte è comunque possibile ottenere un ambiente di lavoro funzionale e pratico. Grazie alla gamma Essence Dynamic, Silko propone cassetti e cassettoni integrati, attrezzabili con accessori specifici. È infatti possibile ridurre il numero di spostamenti attraverso la cucina, creando un ordine efficiente e confortevole in cui svolgere il proprio lavoro. I cassetti sostituiscono le porte nei vani inferiori e permettono di accedere facilmente al loro contenuto; l'estrazione totale permette di avere tutto a portata di mano fino all'angolo più remoto; per un ordine ancora maggiore sono disponibili suddivisioni interne.



1100

Series

1100 pass-through

1100 passante

1100

Plus

Robustness
Top 20/10 thickness.

Hygiene
Worktops with rounded corners, open burners and built-in grills at surface level; the water filling/emptying kit for better cleaning is available on request.

Power
Thanks to the new high-performance 4 to 9 Kw burner.

Modularity
Ideal for any space, tank to its length-450/900/1350x550 or 1100; floor or top versions.

Complete wide range
Over 150 models to meet the most varied demands.

—

Robustezza
Piani con spessore 20/10.

Igiene
Piani di lavoro stampati e arrotondati, fuochi aperti con invaso e griglie incassate a filo piano; disponibile a richiesta il kit carico/scarico acqua per una maggiore pulizia.

Potenza
Grazie ai nuovi bruciatori ad elevate prestazioni da 4 a 9 Kw.

Modularità
Adatta ad ogni spazio, grazie alle larghezze di 450/900/1350x550 oppure 1100; possibilità di scelta fra versioni a pavimento oppure top.

Completezza
Oltre 150 modelli per rispondere alle richieste più svariate di utilizzo.

1100
1100

Details
Dettagli

Burners

High performance sealed burners.Their positioning is designed to allow the operator to use large pots as well.

Bruciatori

Bruciatori a tenuta stagna ad alto rendimento. Il loro posizionamento è studiato per permettere all'operatore di utilizzare anche pentole di grandi dimensioni.

Versatility

All the advantages of a high performance kitchen in extremely limited space; thanks to the possibility of having each function in the depth 550, the kitchen becomes extremely versatile and also usable in line

.

Versatilità

Tutti i vantaggi di una cucina performante in uno spazio estremamente ridotto; grazie alla possibilità di avere ogni funzione nella profondità 550, la cucina diventa estremamente versatile e utilizzabile anche in linea.

Pass-through oven

Thanks to the oven's double-sided openings cooking large items takes place uniformly. The stainless steel cooking chamber ensures better hygiene. The remarkable power, along with the lower surface in cast iron, ensures high efficiency and cooking uniformity.

Forno passante

Grazie all'apertura sui due fronti il forno permette di cuocere in modo uniforme grandi pezzature. La camera di cottura in acciaio inox garantisce una migliore igiene. La notevole potenza ,unita alla suola in ghisa di elevato spessore, assicura un alto rendimento e uniformità di cottura.

Available functions
Funzioni disponibili

Open burners
Fuochi aperti

	Description ***Descrizione***	**Performance** ***Prestazioni***	**Gas ovens** ***Forni Gas***	**Electric ovens** ***Forni Elettrici***	**Available models** ***Versioni Disponibili***
650	Surfaces with rounded corners for easy cleaning, with RAAF enamelled cast iron grills. Cast iron burners with stabilized flame complete with pilot burner and thermocouple safety. Gas supply controlled by valves. Ideal for cooking with pots. *Ideale per tutte le cotture in pentola. Piani con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotati di griglie in ghisa smaltata RAAF. Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetti valvolati.*	3.5 to 6 kW Brass burners, with pilot flame, tightly fixed to the surface. *Bruciatori in ottone da 3,5 e 6kW con fiamma pilota, fissati ermeticamente al piano.*	Oven equipped with a thermostatic faucet for adjusting the temperature from 140° C to 300° C. Complete with safety thermocouple and piezoelectric ignition. 5 kW power oven. *Forno dotato di rubinetto termostatico per una regolazione della temperatura da 140°C a 300°C. Completo di termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Potenza forno 5 kW.*	Static or ventilated electric oven. The oven comes with a safety thermostat that can be regulated from 50° C to 270° C. Oven power 4.2 kW. *Forno elettrico statico oppure ventilato. Forno dotato di termostato in sicurezza con campo di regolazione da 50°C a 270°C. Potenza forno 4,2 kW.*	From 2 to 4-burner compartment on electric/gas oven, countertop versions on cupboard/open bases and refrigerated bases. *Da 2 a 4 fuochi su vani, su forno elettrico/gas, versioni top da appoggio, su cavalletto, basi armadiate/giorno e basi refrigerate.*
700 **900** **1100**	Surfaces with rounded corners for easy cleaning, with RAAF enameled cast iron grills designed for fast and easy cleaning. Automatic water filling/emptying grids in stainless steel upon request. Watertight brass burners, with pilot light, ensure high efficiency and a considerable reduction in consumption. The total-coverage surface grills facilitate the movement of pans. Ideal for cooking with pots. *Ideale per tutte le cotture in pentola. Piani con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotati di griglie in ghisa smaltate RAAF. Progettati per facilitare e velocizzare la pulizia, sono dotati a richiesta di accessorio carico/scarico dell'acqua e griglie in INOX. Bruciatori in ottone a tenuta stagna, con fiamma pilota garantiscono elevato rendimento e considerevole riduzione dei consumi. Le griglie di appoggio a copertura totale del piano facilitano lo spostamento delle pentole.*	4,6,9 kW burners hermetically fixed to the surface. Continuous power from 1.6 to 4 kW, from 1.6 to 6 kW and from 2.5 to 9 kW, through safety valve with thermocouple. Main burner ignition via permanent low-power (170 W) pilot burner. Pilot burner and thermocouple are placed under the body of the main burner, protected from any accidental bumps and spills. *Bruciatori da 4,6,9 kW fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 4 kW da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 9 kW, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti.*	Gas oven GN 2/1 equipped with thermostatic valve for temperature regulation from 50° C to 300° C. Stabilized flame burner complete with pilot flame, safety thermocouple and piezoelectric ignition. Cooking chamber in stainless steel (PASS-THROUGH on version 1100). Oven power 8 kW (700/900) 11 kW (1100). Cast iron oven door. Inner oven door in stainless steel with labyrinth seals. *Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Camera di cottura in acciaio inox (PASSANTE su versione 1100). Potenza forno 8 kW (700/900) 11 kW(1100). Suola forno in ghisa (900/1100). Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto.*	Static electric oven. Heating by means of upper and lower independent regulation. Temperature regulating thermostat from 50° C to 300° C. Cooking chamber in stainless steel (PASS-THROUGH on version 1100). Cast iron oven sole (900/1100). Inner oven door in stainless steel with labyrinth seals. Four-position switch, safety thermostat. Indicator light to verify the oven's correct functioning. Oven power 6 kW (700/900) and 9 kW (1100). *Forno elettrico statico. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Camera di cottura in acciaio inox (PASSANTE su versione 1100). Suola forno in ghisa (900/1100). Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento del forno. Potenza forno 6 kW (700/900) e 9 kW (1100).*	2 to 8 burners on open space, with doors or on (gas/electric) oven. Available with the top version. Essence dynamic range as well, with integrated large drawers (700/900). *Da 2 a 8 fuochi su vano a giorno, con porte o su forno (gas/elettrico). Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

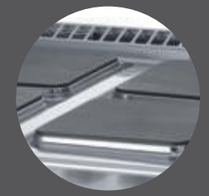
Warm conteiner
Scaldapatate

	Description ***Descrizione***	**Performance** ***Prestazioni***
650 **700** **900**	Ideal for keeping fried foods at the right temperature to be served in their original crunchiness. Made of AISI stainless steel. Heating by means of lower resistance with thermostat for temperature regulation from 30° C to 90° C. Infrared heating top with on/off switch. GN container 1/1 h = 15 cm. *Ideale per mantenere i cibi fritti alla giusta temperatura in modo da essere serviti nella loro originale croccantezza. Realizzato in acciaio inox Aisi. Riscaldamento tramite resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30 °C a 90 °C. Riscaldamento ad infrarossi superiore con interruttore On/Off. Bacinella GN 1/1 h=15 cm.*	I basin modules on open compartment or with doors. Available with the top version. Essence Dynamic range as well, with integrated large drawers (700/900). *Moduli da 1 vasca su vano a giorno o con porte. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Gas solid top
Tuttapiastra gas

	700/900/1100
Description ***Descrizione***	For indirect cooking. The particular shape of the cooking plate permits various types of cooking. The large, radiant cast iron plate is equipped with a central hole, special underplate conductive channels that allow correct heat diffusion. Heating is obtained by a high power double crown burner in cast iron, that is capable of reaching temperatures of 500°C at the center of the plate and 200°C near the borders, includes pilot light and security valve. *Per le cotture a fuoco indiretto. La particolare conformazione della piastra permette diverse tipologie di cottura. La piastra radiante in ghisa di grosso spessore è dotata di foro centrale, particolari nervature sottopiastra permettono una corretta diffusione della temperatura. Il riscaldamento è generato da un bruciatore a doppia corona in ghisa di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra e 200 °C in vicinanza dei bordi, completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza.*
Performance ***Prestazioni***	High power double crown cast iron burner, 9 kw (700), 14 kw (900/1100), 6 kw (in 1/2 module versions). *Bruciatore a doppia corona in ghisa di elevata potenza, 9 Kw (700) 14 Kw (900/1100), 6 Kw (nelle versioni ½ modulo).*
Gas ovens ***Forni Gas***	Gas oven GN 2/1 equipped with thermostat valve for temperature regulation from 50°C to 300°C. Stabilized flame burner complete with pilot light, thermal safety valved and electric ignition. Stainless steel cooking chamber (PASS-THROUGH on version 1100). Oven power 8kw (700/900), 11kw (1100). Oven floor in cast iron. Door surround in stainless steel with labyrinth seal. The apparatus is equipped with adjustable feet in stainless steel. *Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Camera di cottura in acciaio inox (PASSANTE su versione 1100). Potenza forno 8 kW (700/900) 11 kW(1100). Suola forno in ghisa. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox*
Available versions ***Versioni Disponibili***	Solid top available in single version or combined with open flame burners, on open base, with doors or on gas oven. Available in top version. In addition, Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Tuttapiastra disponibile nella versione singola oppure in abbinata con fuochi aperti, su vani a giorno, con porte o su forno gas. Disponibili versioni top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Electric kitchens
Cucine elettriche



	650
Description ***Descrizione***	Ideal for cooking in pots and pans. Worktops with rounded angles for easier cleaning, equipped with radiant burner plates in cast iron. The burner plates are hermetically attached and refinished with anti-drip borders. *Ideale per tutte le cotture in pentola. Piani con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotati di piastre radianti in ghisa. Le piastre sono fissate ermeticamente e rifinite con bordo antirabbocco.*
Performance ***Prestazioni***	Radiant burner plates in round cast iron Ø22 from 2,6 kW, Ø18 from 1,5 kW and Ø14,5 from 1,2 kW *Piastre radianti in ghisa tonde Ø22 da 2,6 kW, Ø18 da 1,5 kW e Ø14,5 da 1,2 kW*
Electric ovens ***Forni Elettrici***	Static or convection electric oven. Oven equipped with security thermostat, adjustable between 50°C and 270°C. Oven power 4,2 kW. *Forno elettrico statico oppure ventilato. Forno dotato di termostato di sicurezza con campo di regolazione da 50°C a 270°C. Potenza forno 4,2 kW.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	2 to 4 burners on top or on static or convection electric oven. *Da 2 a 4 piastre in versione top o su forno elettrico statico oppure ventilato.*

	700/900/1100
Description ***Descrizione***	Ideal for cooking in pots and pans. Molded worktop for easy cleaning, round or square burner plates, hermetically attached to the worktop. Adjustable heating with a 7 position selector control. Heating phase signal light located on control panel. *Ideale per tutte le cotture in pentola. Piano stampato per una più agevole pulizia, piastre di riscaldamento quadrate o tonde, fissate ermeticamente al piano. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia collocata sul pannello comandi.*
Performance ***Prestazioni***	Square or round radiant burner plates in cast iron Ø22 from 2,6 kW (700) squared 22x22 da 2,6 kW (700), squared 30x30 da 4 kW (900). *Piastre radianti quadrate o tonde in ghisa Ø22 da 2,6 kW (700) quadrate 22x22 da 2,6 kW (700), quadrate 30x30 da 4 kW (900).*
Electric ovens ***Forni Elettrici***	Static electric oven GN 2/1. Heating by superior and inferior resistance elements with independent temperature controls. Thermostat for temperature control from 50°C to 300°C. Stainless steel cooking chamber. Oven floor in cast iron (900/1100). Oven door surround in stainless steel with labyrinth seal. Four-position switch, security thermostat. Signal light indicator to verify correct oven function. Oven power 6 kW (700/900). *Forno elettrico statico GN 2/1. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Camera di cottura in acciaio inox. Suola forno in ghisa (900/1100). Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento del forno. Potenza forno 6 kW (700/900).*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	2 to 4 burner plates on open base, with doors or on electric oven. Available in top version. In addition, Essence Dynamic line, with large integrated drawers (700-900). *Da 2 a 4 piastre su vano a giorno, con porte o su forno elettrico. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Induction / Induction full coverage
Induzione / Induzione tuttocampo

	650/700/900/1100
Description ***Descrizione***	For cooking with pots and pans. Induction kitchen produced in Aisi stainless steel. Tempered glass top, 6mm thickness, hermetically sealed. Independent cooking zones, each with inducer equipped with recognition system that activates with the presence of a pan, a selector that allows the use of 10 power levels. Zones are defined by printed borders and equipped with indicator lights for the correct function of the apparatus. Integrated power box with security device against overheating. *Per tutte le cotture su pentola. Cucina a induzione, realizzata in acciaio inox Aisi. Piano in vetro temprato, spessore 6 mm sigillato ermeticamente. Zone di cottura indipendenti, ciascuna con induttore dotato di sistema di riconoscimento che attiva il riscaldamento in presenza della pentola, selettore che consente di utilizzare 10 livelli di potenza. Le zone sono delimitate da contorni serigrafati e dotate di lampade spia per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power box integrato con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.*
Performance ***Prestazioni***	Independent cooking zones of 5kw ø22(650) 5kw ø30 (wok 650/700/900) 3,5kw ø23 (700) 5kw ø28 (900/1100) 7kw (total 900). *Zone di cottura indipendenti da 5kw ø22(650) 5kw ø30 (wok 650/700/900) 3,5kw ø23 (700) 5kw ø28 (900/1100) 7kw (tuttocampo 900).*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	Innovative line of electronic control allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel.General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto.* *Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie.*
Electric Ovens ***Forni Elettrici***	Static electric oven. Heating by superior and inferior resistance elements with independent temperature controls. Thermostat for temperature control from 50°C to 300°C. Stainless steel cooking chamber. Oven floor in cast iron (900/1100). Oven door surround in stainless steel with labyrinth seal. Four-position switch, security thermostat. Signal light indicator to verify correct oven function. Oven power 6 kW (700/900). *Forno elettrico statico. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Camera di cottura in acciaio inox (passante su versione 1100). Suola forno in ghisa (900/1100). Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza.Lampada spia per verificare il corretto funzionamento del forno. Potenza forno 6 kW (700/900) 9 kW (1100).*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	From 2 to 4 zones on open base, with small doors or on electric oven. Available in top version. Available in Wok version. In addition, Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Da 2 a 4 zone su vano a giorno, con portine o su forno elettrico. Disponibili su versione top. Disponibile in versione Wok. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Glass-ceramic kitchen
Cucina vetroceramica

	650/700/900/1100
Description ***Descrizione***	For all cooking methods in pots and pans. Kitchen in glass-ceramic, created with stainless steel. Glass cooktop thickness 6mm, hermetically sealed. Independent cooking zones, each with radiant element controlled with an energy regulator. Zones are defined by printed borders and equipped with indicator lights for the correct function of the apparatus and presence of residual heat. *Per tutte le cotture in pentola. Cucina in vetroceramica, realizzata in acciaio inox. Piano in vetro temprato spessore 6 mm, sigillato ermeticamente. Zone di cottura indipendenti ciascuna con elemento radiante controllato da regolatore di energia, le zone sono delimitate da contorni serigrafati e dotate di lampade spia per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il calore residuo.*
Performance ***Prestazioni***	Independent cooking zones from 1,2kW Ø14,5 (650) 1,8kW Ø18 (650) 2,5kW Ø22 (650/700) 3,4kW (1100) 4kW each (900). *Zone di cottura indipendenti da 1,2kW Ø14,5 (650) 1,8kW Ø18 (650) 2,5kW Ø22 (650/700) 3,4kW (1100) 4kW ciascuna (900).*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	Innovative line of electronic control allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto.* *Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie.*
Electric Ovens ***Forni Elettrici***	Static electric oven. Heating by superior and inferior resistance elements with independent temperature controls. Thermostat for temperature control from 50°C to 300°C. Stainless steel cooking chamber (PASS-THROUGH on version 1100). Oven floor in cast iron (900/1100). Oven door surround in stainless steel with labyrinth seal. Four-position switch, security thermostat. Function indicator light for correct oven function. Oven power 6 kW (700/900). *Forno elettrico statico. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Camera di cottura in acciaio inox (PASSANTE su versione 1100). Suola forno in ghisa (900/1100). Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento del forno.Potenza forno 6 kW (700/900) 9 kW (1100)*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	2 to 4 zones on the cooktop with doors or on electric oven. Available in top version. Available in Wok version. In addition, Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Da 2 a 4 zone su vano a giorno, con porte o su forno elettrico. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Electric solid top
Tuttapiastra elettrico

	700/900/1100
Description ***Descrizione***	For cooking methods in pots and pans. Electric solid top, created in Aisi stainless steel. Worktop with raised border to collect liquids. Cooking plate in steel with smooth chromed surface. Rounded angles and beveled upper edge. Independent cooking zones. Heating activation through thermostat, with adjustable surface temperature from 50 a 400 °C. Equipped with security thermostat and automatic reset that reduces heating in case of use without pan or with an inappropriate pan. Signal light indicator to verify correct oven function. *Per tutte le cotture in pentola. Tuttapiastra elettrico, realizzato in acciaio inox Aisi. Piano con invaso perimetrale per la raccolta dei liquidi. Piastra di cottura in acciaio con superficie liscia cromata. Angoli raggiati e bordo superiore smussato. Zone di cottura indipendenti. Attivazione del riscaldamento tramite termostato, con regolazione della temperatura superficiale da 50 a 400 °C. Dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico che parzializza il riscaldamento in caso di utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.*
Performance ***Prestazioni***	Independent cooking zones of 2,5 kW each (700) 4 kW each (900/1100). *Zone di cottura indipendenti da 2,5 kW ciascuna (700) 4 kW ciascuna (900/1100).*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	Innovative line with electronic control which allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/ temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto.* *Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie.*
Electric Ovens ***Forni Elettrici***	Oven floor in cast iron. Static electric oven. Heating with superior and inferior heating elements with independent controls. Thermostat for temperature regulation from 50°C a 300°C. Stainless steel cooking chamber (PASS-THROUGH on version 1100). Oven floor in cast iron (900/1100). Oven door surround in stainless steel with labyrinth seal. Four-position switch, security thermostat. Function indicator light for correct oven function. Oven power 6 kW (700/900) 9 kW (1100). *Suola forno in ghisa. Forno elettrico statico. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente. Termostato per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Camera di cottura in acciaio inox (passante su versione 1100). Suola forno in ghisa (900/1100). Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento del forno.Potenza forno 6 kW (700/900) 9 kW (1100).*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	2 to 4 zones on open base, with doors or on electric oven. Available in top version. In addition, Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Da 2 a 4 zone su vano a giorno, con porte o su forno elettrico. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Electric-gas fry top
Fry top gas-elettrici

	700/900/1100
Description ***Descrizione***	Ideal for griddle cooking. The gas-electric fry-top is made of Aisi stainless steel. It is equipped with independent cooking zones with inclined griddle (HORIZONTAL 1100), in smooth, ribbed or mixed variations. Carbon steel or chromed griddle for different cooking types. Lowered cooking surface, 4 cm in relation to the worktop (700/900), hermetically sealed. Front grease trap for easy cleaning – grease is deposited in a special drawer in the control panel. Adjustable temperature from 110° to 400°, depending on versions. *Ideali per cotture alla piastra. Il fry-top gas/elettrico è realizzato in acciaio inox Aisi. È dotato di zone di cottura indipendenti con piastra inclinata (ORIZZONTALE 1100), nelle varianti liscia, rigata oppure mista. Piastra in acciaio dolce o al cromo per differenti tipi di cottura. Superficie di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro (700/900) saldata ermeticamente. Per garantire un'agevole pulizia foro anteriore per convogliare i grassi nell'apposito cassetto posto nel cruscotto. Temperature regolabili da 110°400° a seconda delle versioni.*
Gas and electric version ***Versione a gas ed elettrico***	Heating by means of steel burner with a stabilized flame for each cooking zone, complete with pilot light and security valve. Gas emission controlled through a security nozzle with thermal safety valve for chrome versions. Electric versions with heating through reinforced heating elements. *Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata per ogni zona di cottura, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia o valvola termostatica per le versioni al cromo. Versioni elettriche con riscaldamento tramite resistenze corazzate.*
Electric Version (900) ***Versione Elettronica (900)***	Innovative line with electronic control which allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/ temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. Another frontier of direct cooking. With the new Silko electronic fry-tops, it's possible to cook at low temperatures, and thanks to the temperature probe, and obtain perfect results. Better visibility of the programmed parameters, time and temperature programmable. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto.* *Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie.* *Un'ulteriore frontiera per la cottura diretta. Nei nuovi fry top elettronici Silko è possibile cuocere a bassa temperatura e grazie alla sonda al cuore e ottenere risultati perfetti. Migliore visibilità dei parametri impostati, possibilità di preimpostare tempi/temperature.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	400, 600, 800 and 1200. On open base with small doors. Available in top version. In addition, Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Da 400, 600, 800 e 1200. Su vano a giorno, con portine. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

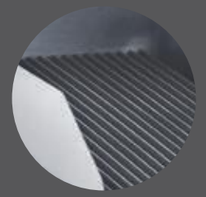
Pasta cooker
Cuocipasta

	650/700/900/1100
Description ***Descrizione***	Pasta cooker made of Aisi stainless steel. Upper level molded with anti drip border and ample space of foam expansion. Basin formed in Aisi stainless steel 316 with rounded floor for easy cleaning. Automatic water refilling activated by selector on control panel. Initial rapid-fill option or slow refresh. Security system prevents the activation of the pasta cooker with an empty basin. Heating is obtained through, in gas version, a stabilized flame steel burner, pilot light with thermal security valve. Electric versions use clad resistance heating elements, removable for easy cleaning of the basin. Temperature is controlled through an energy regulator to efficiently control the boiling process. *Cuocipasta realizzato in acciaio inox Aisi. Piano superiore stampato con invaso antitraboccamento ed ampia zona di espansione schiume. Vasca stampata realizzata in acciaio inox Aisi 316 con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua automatico attivato da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino lento. Sistema di sicurezza che impedisce l'attivazione del cuocipasta in assenza di acqua nella vasca. Il riscaldamento è ottenuto, per le versioni a gas, con bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata e bruciatore pilota con termocoppia di sicurezza, per le versioni elettriche con resistenze corazzate ribaltabili per favorire la pulizia della vasca. Gestione della temperatura tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura.*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	The new Silko pasta cooker has become intelligent because the machine now contains more functions. Thanks to ever more precise controls and the intuitive touch panel, we can cook with the bain marie method, as well as with other traditional techniques. The ELECTRONIC version (900) becomes ICOOKER, ideal for cooking delicate foods at low temperatures; thanks to the temperature controlling probe, it's possible to use the pasta cooker for vacuum cooking (suvee), thus taking advantage of the most innovative method for preserving the nutritional qualities of food, and reducing weight reduction during cooking.Control and calibration of the water load for the filling of the tank, without the presence of the operator; Adjustable power levels; Low temperature cooking function with thermostatic temperature regulation to 95 °C; Low temperature function starting timer, only cooking when the set temperature is reached; three timers can be set individually for three different cooking times. *Il nuovo cuocipasta Silko è diventato intelligente, poichè contiene nello spazio di una macchina più funzioni. Grazie a dei controlli sempre più precisi e all'intuitivo touch panel possiamo cuocere in bagnomaria oltre che in modo tradizionale. La versione ELETTRONICA (900) diventa ICOOKER, ideale per cuocere cibi delicati alle basse temperature; grazie alla temperatura controllata da una sonda, è possibile impiegare il cuocipasta per le cotture in sottovuoto beneficiando così del metodo più innovativo per preservare qualità organoelettiche del prodotto e ridurre al minimo il calo peso.* *Controllo e taratura del carico acqua per il riempimento della vasca senza la presenza dell'operatore; Regolazione a livelli della potenza per funzione cuocipasta; Funzione roner con regolazione termostatica della temperatura fino a 95°C; Funzione roner con partenza timer di cottura solo al raggiungimento della temperatura impostata; Tre timer impostabili singolarmente per tre diversi tempi di cottura.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	Modules of one or two basins set into worktop (700/900/1100). Available with basin in versions top, on open or closed base (650). *Moduli da 1 oppure 2 vasche su mobile (700/900/1100). Disponibili con una vasca in versione top, a giorno ed armadiata (650).*
Automatic basket lifting system: 900. ***Sistema automatico di sollevamento dei cesti: 900***	The simplest system to transform a traditional pasta cooker into one with automatic basket lifting. A compact positionable module for right or left pasta cookers that allows automatic lifting of cooking baskets. Three independent programmable electronic controls guarantee maximum freedom of use, assuring enhanced cooking quality. An acoustic signal advises the chef of completed cooking. *Il sistema più semplice per trasformare il cuocipasta tradizionale in uno con sollevamento automatico. Un modulo compatto posizionabile a dx o a sx del cuocipasta permette il sollevamento automatico dei cesti. Tre controlli elettronici programmabili in modo indipendente garantiscono massima libertà di utilizzo assicurando elevata qualità di cottura. Un avvisatore acustico inoltre avviserà lo chef del fine cottura.*

Bain Marie
Bagnomaria

	650/700/900/1100
Description ***Descrizione***	Stainless steel electric bain marie. Molded stainless steel basin. Basin dimension GN with 150 mm maximum height. Heating by under basin, clad resistance elements. Adjustable thermostat controls water temperature from 30°C to 90°C. Manually resettable security thermostat intervenes in the case of activation with an empty basin. Heating is indicated by a signal light located on the control panel. The device is equipped with an automatic water filling system with electric valve (700/900/1100) and water drain if the system should overfill. *Bagnomaria elettrico realizzato in acciaio inox. Vasca stampata in acciaio inossidabile. Dimensione vasche GN con altezza max 150 mm. Riscaldamento tramite resistenze corazzate poste sotto alla vasca. Temperatura dell'acqua controllata termostaticamente con regolazione da 30°C a 90°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale che interviene in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. Attivazione del riscaldamento segnalato da una lampada spia collocata sul pannello comandi. Apparecchio dotato di carico acqua automatico con elettrovalvola (700/900/1100) e scarico acqua tramite sistema a troppo pieno.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	400, 600, 800 and 450 (1100) mm on open base or closed cupboards. Available in top version. In addition, the Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Da 400, 600, 800 e 450(1100) mm su vano a giorno o con porte. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Grills / Lava stone grills
Griglie / Griglie a pietra lavica



	650
Grills ***Griglie***	Electric grill in stainless steel, direct cooking in contact with the resistance, under counter water reservoir to add the proper humidity to foods, and smoke reduction caused by the cooking of fats. A switch allows the use of 6 power levels. The grill is equipped with a signal light for the correct function of the device. *Griglia elettrica realizzata in acciaio inox, cottura diretta a contatto delle resistenze, bacinella sottostante per il contenimento dell'acqua per conferire il giusto grado di umidità ai cibi e alla riduzione dei fumi provocati dallo scioglimento dei grassi. Selettore che consente di utilizzare 6 livelli di potenza. La griglia è dotata di lampade spia per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.*
	700/900
Grills ***Griglie***	New Silko grills allow radiant grilling of any type of food, without direct contact with the flame. This system guarantees a more natural and genuine alimentation that exalts the best characteristics of the food, and favors the dispersion of fats. The cast iron cooking slab is reversible and inclinable for cooking fatty items, or used horizontally for cooking fish and vegetables. 3 sided splatter guard. Frontal grease canal. Removable grease trap located under heating elements for the collection of fats during cooking, and to hold water. *Le nuove griglie Silko permettono di grigliare qualsiasi tipo di cibo per irraggiamento, senza contatto diretto con la fiamma. Questo sistema garantisce un'alimentazione più naturale e genuina esaltando le migliori caratteristiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Piano di cottura in ghisa reversibile, inclinata per cottura di carni grasse oppure orizzontale per cottura di pesce e verdure. Alzatina paraspruzzi su tre lati. Canalina di raccolta grassi frontale. Cassetto estraibile collocato sotto gli elementi riscaldanti per la raccolta grassi di cottura e il contenimento dell'acqua.*
Gas Version ***Versione Gas***	Heating is obtained by a steel burner located under the cooking grill, protected by a diffusor, and easily removable for cleaning. Heating regulation through a security nozzle with safety valve and pilot light. Electric ignition. Equipped with grill scraper. *Riscaldamento ottenuto con bruciatore in acciaio, posizionato sotto la griglia di cottura, protetto dal diffusore, facilmente asportabile per la pulizia. Regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota. Accenditore piezoelettrico. In dotazione raschiatore per griglia di cottura.*
Electric Version ***Versione Elettrica***	Heating obtained by clad Incoloy resistance elements located under the cooking grill, protected by a diffusor, easily removed for cleaning.Activation and regulation by thermostat. Signal light indicates the device in function. *Riscaldamento ottenuto con resistenze corazzate Incoloy, posizionate sotto la griglia di cottura, protette dal diffusore, facilmente asportabile per la pulizia. Attivazione e regolazione del riscaldamento tramite termostato. La lampada spia segnala il funzionamento dell'apparecchiatura.*
Lava Stone Grills ***Griglie a Pietra Lavica***	Gas lava stone grill in stainless steel. Heating through stabilized flame burners with pilot light and security valve, independent cooking zones with lava rocks, controlled by a nozzle with security valve. The cooking grill may be positioned on 2 levels. Grills available in stainless steel or cast iron in meat/fish version. Removable grease trap. *Griglia pietra lavica a gas realizzata in acciaio inox, riscaldamento tramite bruciatori a fiamma stabilizzata con pilota e termocopia di sicurezza, zone di cottura indipendenti con pietra lavica, controllate da rubinetto di sicurezza valvolato. La griglia di cottura può essere posizionata su 2 livelli. Griglie fornibili in acciaio inox o ghisa in versione carne e pesce. Cassetto raccogli grassi estraibile.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	Grills 400/800 on worktop (700/900), on closed or open base, or top version (650). Lava stone grills on closed or open base and top (650/700/900). *Griglie 400/800 su mobile (700/900), su vani armadiati a giorno e versione top (650).* *Griglie a pietra lavica su vani armadiati a giorno e top (650/700/900).*

Multifunction
Multifunzione

	650/700/900/1100:
Description ***Descrizione***	Multifunctions, just one machine. Extremely versatile, it can be used for direct contact cooking (Fry top), boiling (boiled meats, soups, sauces, ragout, risottos), as a bain marie or for light frying (not deep frying). A perfect solution to obtain many functions in little space. Electric monoblock multifunction kitchen in stainless steel. Rectangular shaped stainless steel basin, two differentiated cooking zones. Heating through clad resistance elements located under the basin. Adjustable temperature control thermostat from 50°C a 300°C. Security thermostat. Ample drain hole for basin emptying into a GN container placed in an undershelf compartment. Signal light indicator for the correct function of the apparatus. *Molteplici funzioni, una sola macchina. Estremamente versatile può essere utilizzata per cotture a contatto diretto (Fry top) cotture in umido (bolliti zuppe salse ragout risotti), a bagnomaria oppure per fritture leggere (a velo d'olio). Una soluzione perfetta per ottenere tante funzioni in poco spazio. Apparecchiatura multifunzione monoblocco elettrica, realizzata in acciaio inox. Vasca in acciaio inox di forma rettangolare con fondo a specchio, due zone di cottura differenziate. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca. Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Ampio foro di scarico per svuotare completamente la vasca in un contenitore GN posizionato nel vano sottostante. Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura.*
Performance ***Prestazioni***	Basin 13 Lt. 21 Lt. (650); Basin 9 Lt. (700); Basin 14Lt. (700/900/1100). *Vasca 13Lt. 21Lt. (650) Vasca 9Lt. (700); Vasca 14Lt. (700/900/1100).*
Electric Version ***Versione Elettronica***	Innovative line with electronic control which allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. It is another frontier of direct cooking. Thanks to the core probe, it is possible to obtain perfect results with the new Silko electronic multifunction kitchen. It features better visibility of the programmed parameters, and the ability to preset times and temperatures. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto. Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie. Un'ulteriore frontiera per la cottura diretta. Nella nuova Multifunzione elettronica Silko è possibile, grazie alla sonda al cuore, ottenere risultati perfetti. Migliore visibilità dei parametri impostati, possibilità di preimpostare tempi/temperature.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	Modules 400,600,900 mm wide on open base (700/900). *Moduli da 400 600 900 mm su vani a giorno (700/900).*

Bratt pan
Brasiere

	700/900
Description ***Descrizione***	Designed for the preparation of stews, sauces, risotto, side dishes, ragout, jams and to brown, cook and braise meats. The Silko flippable pans satisfy many functions. In gas and electric versions, with carbon steel or compound, they have thick bottoms to guarantee the maximum uniformity of temperature and an enhanced output to improve consumption. They are equipped with double walled covers for maximum safety and thermic isolation. Automatic water filling, automatic or manual flipping for emptying. Heating for gas version by stabilized flame steel burner with gas valve, and for electric version with clad resistance element located under the pan and controlled by thermostat (100°C a 280°C). Heating is interrupted if pan is lifted. *Progettate per preparare spezzatini, salse, risotti, contorni, rosolare, cuocere e brasare carne, ragout e marmellate. Le brasiere ribaltabili Silko soddisfano molteplici funzioni. Nelle versioni gas ed elettriche con vasche in acciaio dolce oppure compound, hanno un fondo di grosso spessore per garantire massima uniformità di temperatura e rendimenti elevati per migliorarne i consumi. Dotate di coperchio a doppia parete pe maggiore sicurezza ed isolamento termico. Carico automatico dell'acqua in vasca, ribaltamento della stessa automatico o manuale. Riscaldamento per le versioni a gas con bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata controllati da valvola a gas, mentre per le versioni elettriche mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca controllate da termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca.*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	Innovative line with electronic control which allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto.* *Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	From 800 and 1200 mm on base. From 60, 80 and 120 lt. *Da 800 e 1200 mm su vano. Da 60,80 e120 lt.*

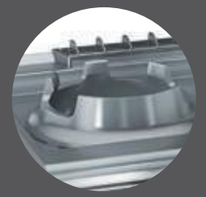
Boiling pans
Pentole

	700/900
Description ***Descrizione***	Stainless steel gas and electric boiling pans with direct or indirect heating. Ideal for all immersion cooking methods. The indirect module is more recommended for products like sauces and jams, or other foods that mustn't stick to the walls or floor of the pan, while the direct module is recommended for broths, soups, pasta and vegetables. Available in different capacities: 50, 100 or 150 lt. Choose to fill with cold or hot water with a command on the control panel, dispenser fixed to the worktop. Gas heating with valve controlled steel burner, or electric heating through steel clad resistance element and energy regulator. Signal light verified the correct function of the device. Model is equipped with programmable security thermostat with reset button. *Pentole a gas ed elettriche con riscaldamento diretto o indiretto realizzate in acciaio inox. Adatte a tutte le cotture ad immersione. Il modulo indiretto è più indicato per prodotti quali salse, marmellate o comunque cibi che non devono attaccare al fondo o alle pareti, mentre il modulo diretto è più indicato per brodi zuppe pasta e verdure. Disponibile nelle versioni con capacità vasca 50 lt 100 oppure lt 150. Carico acqua fredda o calda tramite apposito comando sul cruscotto, erogatore fisso sul piano. Riscaldamento a gas tramite bruciatore in acciaio controllato da valvola, riscaldamento elettrico mediante resistenze corazzate inox, controllate da regolatore di energia. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Modello dotato di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente.*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	Innovative line with electronic control which allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal; Auto diagnostic setting to control anomalies. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto.* *Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	600 and 800 mm on base. Version with autoclave cover. *Da 600 e 800 mm su vano. Versione con coperchio autoclave.*

Neutral elements
Elementi neutri

	650/700/900/1100
Description ***Descrizione***	Vast line and ample modularity of neutral elements in stainless steel, thick worktop, available in the versions with drawers suitable for GN containers. *Vasta gamma e ampia modularità di elementi neutri realizzati in acciaio inox, piano di grosso spessore, disponibili nelle versioni con cassetto atto a contenere bacinelle GN.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	200, 400. 600, 450 (1100) AND 900 (1100) mm on open base or with small doors. Available in top version. In addition, Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900). *Da 200, 400, 600,800, 450(1100) e900(1100) mm su vano a giorno o con portine. Disponibili su versione top. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Wok
Wok



	700/900/1100
Description ***Descrizione***	For an international kitchen, Silko proposes a new line of gas Wok kitchens. Created entirely in stainless steel. 20/10 worktop with molded perimeter and electrical grounding. Ample liquid collection vessels. High potency cast iron burners developed specifically by Silko designers to guarantee thermal output. Robust Wok support ring in cast iron. *Per una cucina internazionale Silko propone la nuova gamma di cucine Wok a gas. Realizzata interamente in acciaio INOX. Piano di lavoro in 20/10 con invaso perimetrale completo di scarico predisposto per la connessione a terra. Ampia bacinella di raccolta liquidi. Bruciatori in ghisa ad alta potenza sviluppati appositamente dai tecnici Silko per garantire alto rendimento termico. Robusto collare per supportare le pentole Wok realizzato in ghisa.*
Performance ***Prestazioni***	Burners from 10 to 14 kW. *Bruciatori da 10 a 14 kw.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	600 and 1000 mm, on open base or with small doors. In addition Essence Dynamic line with large integrated drawers (700/900) *Da 600 e 1000mm, su vano a giorno o con portine. Inoltre gamma Essence Dynamic con cassettoni integrati (700/900).*

Fryer
Friggitrice

	650/700/900/1100
Description ***Descrizione***	Perfect and crispy fried foods with Silko gas and electric fryers. Thanks to the maximum proportion of Watt/Liter of the category, it guarantees a constant output of fried foods. An ample line of differentiated basins according to the needs of the client. Basons from 8 to 23 lt. With internal or external heating systems (clean basin). Made of stainless steel, the basins are molded to prevent boil-over, and equipped with ample cold zones for the collection of cooking residuals. Gas fryers are heated with steel burners for an optimized flame, while electric fryers are heated with steel clad resistance heating elements, and controlled by a thermostat valve or adjustable thermostat from 100° a 185°C. In addition, all fryers are equipped with manual set security thermostats. *Fritture perfette e croccanti con le friggitrici gas ed elettriche Silko, grazie al rapporto Watt/Lt. ai massimi livelli della categoria, garantisce un alto rendimento costante per fritture continue. Ampia gamma di vasche differenziate a seconda delle esigenze. Vasche da 8 a 23 Lt. con sistema di riscaldamento interno oppure esterno alla vasca (vasca pulita). Realizzate in acciaio inox, le vasche sono stampate per evitare la fuoriuscita delle schiume e dotate di ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Il riscaldamento, ottenuto per le versioni a gas con bruciatori in acciaio a fiamma ottimizzata mentre per le versioni elettriche con resistenze corazzate in acciaio, è controllato da valvola termostatica o termostato regolabile da 100° a 185°C. Inoltre tutte le friggitrici sono dotate di termostato di sicurezza a ripristino manuale.*
Yield gas version ***Resa versioni gas***	10 Lt. Basin 11 Kg/H; 15 Lt. Basin 23 Kg/H; 23Lt. Basin 30 Kg/H. *Vasca 10Lt. 11Kg/H; Vasca 15Lt. 23Kg/H; Vasca 23Lt. 30Kg/H.*
Yield electric versions ***Resa versioni elettrica***	10 Lt. Basin 20 Kg/H; 15 Lt. Basin 27 Kg/H; 23 Lt. Basin 39 Kg/H. *Vasca 10Lt. 20Kg/H; Vasca 15Lt. 27Kg/H; Vasca 23Lt. 39Kg/H.*
New Electronic Version (900) ***Nuova Versione Elettronica (900)***	Innovative line with electronic control which allows you great visibility of the set parameters and to precisely control your cooking, thanks to the intuitive touch panel. General characteristics: Multilevel management for the regulation of energy/power; Immediate response to the setting of energy level/temperature; Precise temperature regulation within a degree °C in versions with thermostat; Three integrated timers with buzzers and auto shut-off; Low tension digital controls to optimize consumption; Programmable stand-by setting; Audio and visual signals; Temperature signal even while shut off; Optional temperature probe with temperature signal. Auto diagnostic check for any possible anomalies. Automatic melting cycle with adjustable temperature up to 100°C; Stand-by function for alternative set-point. *Innovativa gamma a controllo elettronico ti permette grazie all'intuitivo touch panel una grande visibilità dei parametri impostati ed un controllo preciso del tuo piatto. Caratteristiche generali: Gestione multilivello per la regolazione dell'energia/potenza; Risposta immediata nell'impostazione dell'energia/temperatura; Regolazione precisa al grado °C della temperatura per versioni termostatate; Tre timer integrati con buzzer allo scadere e autospegnimento; Ingressi digitali a bassa tensione per ottimizzare i consumi ; Messa in stand-by con set-point impostabile; Segnali acustici e visivi; Segnalazione temperature anche a macchina spenta; Optional sonda al cuore con avviso al raggiungimento della temperatura; Check di autodiagnosi per controllo eventuali anomalie. Ciclo melting automatico con temperatura impostabile fino a 100°C; Funzione stand-by per set-point alternativo.*
Available Versions ***Versioni Disponibili***	Modules of 1 or 2 basins on open or closed base (650), on furniture (700/900/1100). Available in top version (650/700). *Moduli da 1 oppure 2 vasche su vani a giorno o armadiati (650) su mobile (700/900/1100).* *Disponibili su versione top (650/700).*

Preparation
Preparazione

Work tables

Washing tables and sorting tables

Closed Cupboards

Processing tables

Wall Cupboards and wall-mounted shelves

Vertical Close Cupboards and Storage racks

Complementary items

Accessories

Modular preparation

—

Tavoli da lavoro

Lavatoi e tavoli cernita

Tavoli armadiati

Tavoli specialistici

Pensili e ripiani

Scaffali e armadi portastoviglie

Complementi

Accessori

Preparazione modulare

Preparation
Preparazione

The Silko stainless steel furnishings are designed in every detail to outline a comfortable and functional space that is adaptable to any setting, large or small, where the professional is at work. A complete and versatile range of proposals which includes sink units, accessories, specialized tables, worktop cupboards, shelves, cabinets, wall units and all that can guarantee the best working conditions in restaurants, pizzerias, delicatessens, butcher shops or anywhere else in the catering/food service. A certified quality range of equipment and accessories to equip tailored environments, thanks to the possibility of developing special solutions.

—

Gli arredi in acciaio inox Silko sono progettati in ogni dettaglio per delineare uno spazio confortevole e funzionale, adattabile a qualsiasi tipo di ambiente, piccolo o grande, in cui il professionista si trovi ad operare. Una gamma completa e versatile di proposte che comprende lavatoi, accessori per lavatoi, tavoli specialistici, tavoli armadiati, scaffali, armadi, ripiani pensili e tutto ciò che possa garantire le migliori condizioni di lavoro nei ristoranti, nelle pizzerie, nelle gastronomie, nelle macellerie o in ogni altro luogo della ristorazione. Una scelta di apparecchiature e accessori di qualità certificata per attrezzare gli ambienti su misura, grazie anche alle possibilità di sviluppare soluzioni speciali.

Working tables
Tavoli da lavoro

Between 600 to 2,100 mm wide, with a standard 600 and 700 mm depth, they can also be requested with special measures to meet the requirements of space and rationality in any kitchen. The tables are made of stainless steel, and come with a bottom shelf or with three-sided frame, with or without backsplash. The backsplash is fully enclosed in the rear part. Stainless steel feet, adjustable in height.

—

Da 600 a 2100 mm di larghezza, con profondità standard 600 e 700 mm, possono anche essere richiesti con misure speciali per soddisfare le esigenze di spazio e di razionalità di qualsiasi cucina. I tavoli sono realizzati in acciaio inox, forniti con ripiano di fondo o con telaio su tre lati, nelle versioni con o senza alzatina posteriore. L'alzatina è completamente chiusa nella parte posteriore. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Washing tables and sorting tables
Lavatoi e tavoli cernita

A vast selection of sink units made of stainless steel, with cupboards, with or without left or right drainer for dishwasher inclusion, with various sized basins, complete with backsplash.
The supporting structure is on legs with perimeter covering of the basins, equipped with drain and overflow hole for each basin and adjustable feet. Input / output tables, dishwasher with special hooks complete with backsplash, basin holes for sorting waste complete with bottom shelf, drain and overflow hole.

—

Vasta proposta di lavatoi realizzati completamente in acciaio inox, a giorno, armadiati con o senza gocciolatoio destro o sinistro a sbalzo per inserimento lavastoviglie, con vasche di varie dimensioni, completi di alzatina posteriore. Struttura portante su gambe con rivestimento perimetrale delle vasche, dotati di piletta e troppopieno per ogni vasca e piedini regolabili in altezza. Tavoli entrata / uscita lavastoviglie con agganci speciali completi di alzatina, vasche fori per la cernita dei rifiuti completi di ripiano di fondo, con piletta e troppopieno.

Close cupboards tables
Tavoli armadiati

Worktop cupboards from 800 to 2,100 mm with 2 depths (600 and 700 mm), can also be ordered in special sizes, available in open versions, closed doors with inner door in stainless steel (open on both sides) and that come with accessories such as drawers. The cupboard versions are also available with a heating kit. They're built entirely of stainless steel, the worktop is reinforced, with or without backsplash, and can hold 150 kg/sq m. Adjustable stainless steel feet.

—

Tavoli armadiati da 800 a 2100 mm in 2 profondità 600 e 700 mm, possono anche essere richiesti con misure speciali, disponibili nelle versioni a giorno, chiusi con antine con controporta in acciaio inox, passanti (apertura su entrambi i lati) e dotati di accessori quali cassettiere. Le versioni armadiate sono anche disponibili con kit riscaldante. Costruiti completamente in acciaio inox, il piano è rinforzato, con o senza alzatina, porta 150 kg/mq. Tutti i nostri tavoli armadiati sono dotati di ripiano intermedio. I piedini, in acciaio inox, sono regolabili in altezza.

Processing tables
Tavoli specialistici

Tables for processing meat and vegetables with splash protection backsplash, worktop with raised perimeter, removable polyethylene chopping board and side hopper for dumping waste. The vegetable table comes with a rear basin for washing vegetables.

—

Tavoli per lavorazione di carni e verdure dotati di alzatina paraspruzzi, piano di lavoro con invaso perimetrale, tagliere in polietilene amovibile e tramoggia laterale per scarico rifiuti. Sul tavolo per verdure, vasca posteriore per il lavaggio delle stesse.

Wall Cupboards and wall-mounted shelves

Pensili e ripiani

Stainless steel corner wall units. Available with width 600 to 2100 mm. Open or with doors, in the dish-drainer version complete with removable liquid drip tray. Equipped with a middle shelf adjustable on three levels. Smooth or grid type wall shelves with wide 800 to 2100 mm available with 3 different depths (300, 350 and 400 mm) to be fixed to the wall with rack supports.

—

Armadi pensili ad angolo a giorno, chiusi con portine, nella versione scolapiatti completi di vaschetta di raccolta liquidi amovibile da 800 a 2100 mm di larghezza, realizzati in acciaio inox e dotati di ripiano intermedio mobile posizionabile su tre altezze. Ripiani pensili lisci o grigliati da 800 a 2100 disponibili con 3 diverse profondità (300, 350 o 400 mm) da fissare a parete con supporti a cremagliera.

Vertical Close Cupboards and Storage racks

Scaffali e armadi portastoviglie

Stainlees steel smooth, perforated or grid strorage rack, from 1,200 to 2,100 mm with 3 different heights (1,550, 1,800 and 2,000 mm) and two depths (500 and 600 mm). The availability of uprights and various shelves for further possibilities of adapting the product to meet various needs, thanks to the reinforced shelves that can hold 150 kg/sq m distributed evenly over the entire surface.
Vertical Close Cupboards from 1,200 to 2,100 mm with 3 height possibilities (1,550, 1,800 and 2,000 mm) made of stainless steel, equipped with 3 internal shelves and a bottom shelf, entirely in stainless steel, reinforced to sustain a load of 150 kg /sq m distributed evenly over the entire surface. Sliding doors in stainless steel. On request, we can build any tailored variation. Adjustable stainless steel feet.

—

Scaffali lisci forati o grigliati, da 1200 a 2100 mm con 3 diverse possibilità di altezza (1550, 1800 e 2000 mm) realizzati in acciaio inox e 2 diverse profondità (500 e 600 mm). La disponibilità di montanti e ripiani sfusi offre ulteriori possibilità di adattare il prodotto alle diverse necessità, grazie a ripiani rinforzati per reggere un peso di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Armadi portastoviglie da 1200 a 2100 con 3 diverse possibilità di altezza 1550, 1800 e 2000 realizzati in acciaio inox dotati di 3 ripiani interni e ripiano di fondo, completamente in acciaio inox, rinforzati per sostenere un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Porte scorrevoli interamente in acciaio inox. Su richiesta è possibile costruire qualsiasi variante su misura. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Floor - drain tank, trolleys, bins, hand washing basins

Grigliati a pavimento, carrelli, pattumiere, lavamani

Trolleys for dishwasher baskets, recovery trays, service trolleys with 2 or 3 shelves, flat trolleys: all in stainless steel. Cylindrical trolley tanks, with wheels, basin with liquid tight bottom, closable lid with central handle and liftable with pedal control. Rectangular trolley basins, with swivel wheels and external perimeter bumpers.
Basin with liquid tight bottom and rounded corners on the bottom. Liftable cover with pedal control. Drains and floor basins with central drain made of stainless steel. Honeycomb structure pedestrian grid, easily removable for cleaning underneath. Wall-fitted washstand with countertop, basin and structure made of stainless steel, knee maneuverable water opener with mixer and gooseneck nozzle mounted on the countertop.

—

Carrelli portacesti lavastoviglie, recupero vassoi, carrelli di servizio a 2 o 3 ripiani, carrelli a pianale basso, completamente in acciaio inox.
Vasche carrellate cilindriche, su ruote piroettanti, vasca con fondo a tenuta di liquidi, coperchio a chiusura con maniglia centrale e sollevabile con comando a pedale. Vasche carrellate rettangolari, su ruote piroettanti, complete di paracolpi perimetrali esterni.
Vasca con fondo a tenuta di liquidi ed angoli arrotondati sul fondo.
Coperchio sollevabile con comando a pedale.
Pilette e vasche sifonate da pavimento con scarico centrale realizzate in acciaio inox. Grigliato pedonabile con struttura a nido d'ape facilmente removibile per la pulizia sottostante.
Lavamani a muro con piano, vasca e mobile realizzati in acciaio inox, comando di apertura acqua manovrabile a ginocchio con miscelatore ed erogatore a collo di cigno montato sul piano.

Accessories

Accessori

Silko also offers a wide range of accessories: cutting boards, grids, wheel kits, containers, smooth or grid bottom shelves, raised one or two shelves, heating elements, drawers. One and two hole mixer units with lever or pedal control, shower faucet, grids, siphons, smooth or grid bottom shelves. All accessories are made of stainless steel or excellent quality and reliability components.

—

Silko propone inoltre una vasta gamma di accessori: taglieri, griglie, kit ruote, bacinelle, ripiani di fondo lisci o grigliati, alzate ad uno o due ripiani, resistenze riscaldanti, cassettiere. Gruppi miscelatori monoforo e biforo con comandi a leva o pedale, doccioni, griglie, sifoni, ripiani di fondo lisci o grigliati.Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox o con componenti di elevata qualità ed affidabilità.

Modular preparation
Preparazione modulare

The base units of the modular preparation are available with depth 600 and the working tops are available with depth 600, 700 and 800 mm. A single working top can reach a maximum length of 3.800 mm.

Two to five drawers units, cabinets and neutral base, either open or with doors, one side or pass-though, hoppers, all these items can be arranged to suit different needs. A unique top assure more hygiene.

The unique upper countertops, sized according to the composition of the base, are available in various materials (stainless steel, marble, or polyethylene for food) and can be round or square edge, finishing on both sides, and a backsplash. Basins and drainers can be placed on the countertop.

Supporting end panels for bridge-like structures, doors for easy cleaning of the bottom part of the cabinets and drawers on telescopic rails.

Gli elementi di base della preparazione modulare sono disponibili nelle profondità 600 e 700 mm ed i piani nelle profondità 600, 700 e 800 mm. Il piano unico raggiunge la lunghezza massima di 3.800 mm.

Le cassettiere da due a cinque cassetti, gli armadi e gli elementi neutri a giorno o con portine, ad un fronte o passanti e le tramoggie possono essere disposti secondo le diverse necessità e completati con un piano unico per una maggiore garanzia di pulizia ed igiene.

I piani unici superiori, dimensionabili alla composizione delle basi, sono disponibili in vari materiali (acciaio inox, marmo, o polietilene per alimenti) e possono avere il bordo tondo o quadro, la finitura su entrambi i lati per le soluzioni passanti, e l'alzatina. Nel piano possono essere inserite vasche e sgocciolatoi.

Fianchi terminali portanti per esecuzioni a ponte, portine senza guide inferiori per la massima pulibilità del fondo degli armadi, cassetti su guide telescopiche.

Refrigeration
Refrigerazione

Refrigerating cabinets
Ecoline, Basicline, Superiorline

Seasoner cabinet / Defrosting cabinet

Refrigerated Tables

Mini Cold rooms

Undercounter

Pizza tables

Saladette

—

Armadi frigoriferi
Ecoline, Basicline, Superiorline

Armadio stagionatore / scongelatore

Tavoli refrigerati

Minicelle

Underconuter

Tavoli pizza

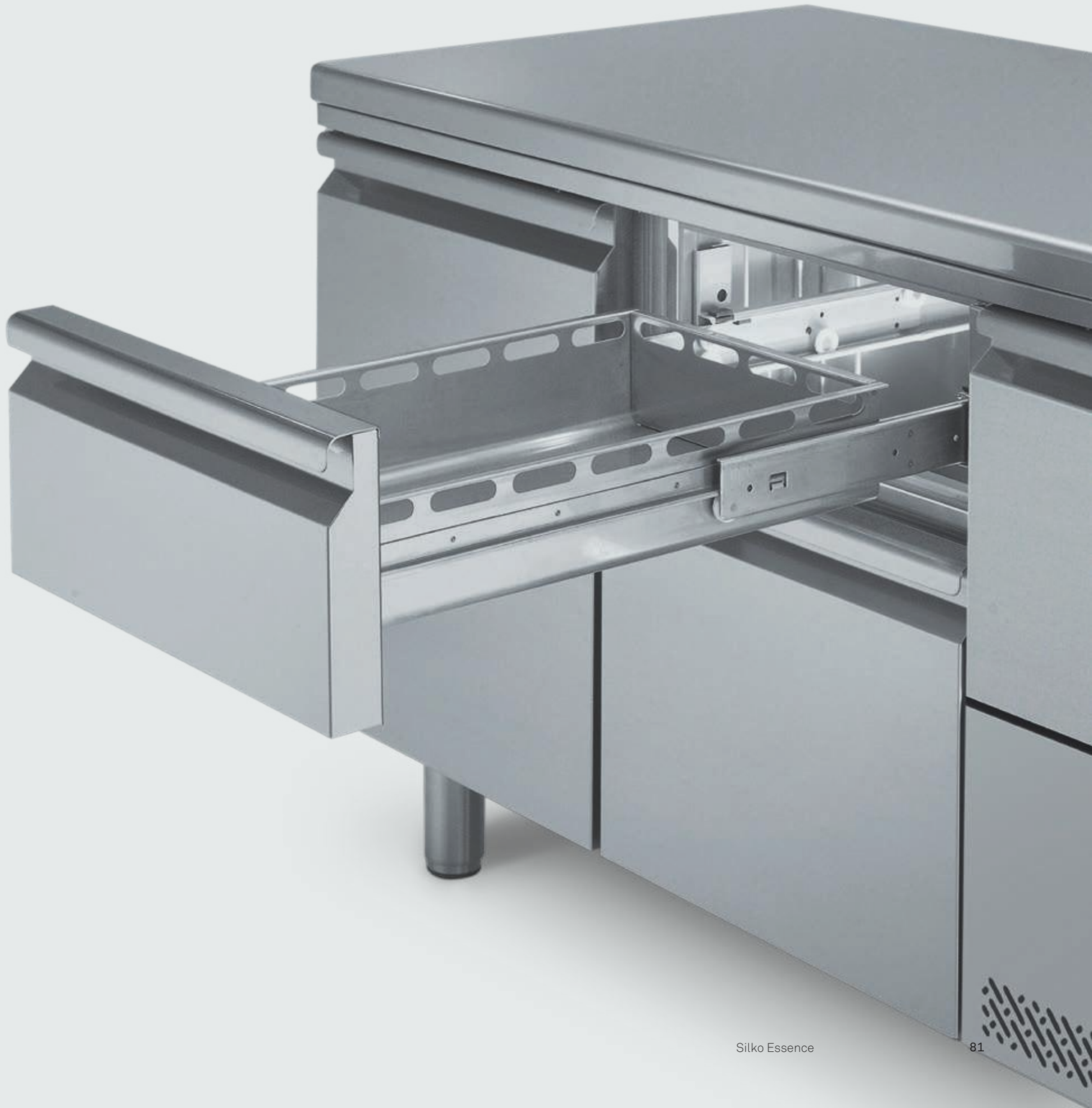
Saladette

Refrigeration
Refrigerazione

Food storage is a very important part in the kitchen's production cycle. A precise and constant temperature control ensures and protects the organoleptic characteristics of the product. The wide range of the models on offer will allow you to choose the product you're looking for. The entire range has also been designed and tested to ensure maximum performance and low power consumption thus ranking among the highest levels in this category, respecting sustainability and environmental impact requirements.

—

La conservazione degli alimenti è una parte importantissima all'interno del ciclo produttivo in cucina. Un preciso e costante controllo delle temperature garantisce e salvaguarda le caratteristiche organolettiche dei cibi. La vasta gamma di modelli proposti vi permetterà di trovare il prodotto che fa per voi. Tutta la gamma inoltre è stata testata e progettata per garantire massime prestazioni e bassi consumi, posizionandosi ai massimi livelli della categoria, rispettando così alti standard di sostenibilità e impatto ambientale.



Ecoline

One body structure made of stainless steel with foam without CFC and HCFC, environmentally friendly thanks to the ecological water foam which reduces the impact on the ozone layer and greenhouse effect to zero. Insulation thickness 75mm, for maximum strength and durability. Climatic Class 5, room temperature 40° C, suitable therefore for any work environment. Lock, automatic defrost. Electronic thermostat control, reversible door without kit.

AVAILABLE VERSIONS: 4 models with positive and negative temperature, one or two doors. Comes with 3 grids per door plasticized 650x530 mm adjustable in height with support hooks.

Struttura monoscocca in acciaio inox con schiumatura in assenza di CFC e HCFC, rispetto dell'ambiente grazie alla schiuma ecologica ad acqua che riduce a zero l'impatto sul buco dell'ozono ed effetto serra. Spessore di isolamento 75 mm, per la massima robustezza e durata nel tempo. Classe climatica 5, temperatura ambiente 40 C°, adeguato quindi a qualunque ambiente di lavoro. Serratura di serie, sbrinamento automatico. Controllo con termostato elettronico, porta reversibile senza kit.

VERSIONI DISPONIBILI: 4 modelli a temperatura positiva e negativa, una o due porte. In dotazione 3 griglie per porta plastificate 650x530 regolabili in altezza con ganci di supporto.

Basicline

One body structure made of stainless steel with foam without CFC and HCFC, environmentally friendly thanks to the ecological water foam which reduces the impact on the ozone layer and greenhouse effect to zero. Insulation thickness 75 mm. which ensures energy savings thanks to reduced heat loss. Climatic Class 5, room temperature 40 ° C, suitable therefore to any work environment. Comes with light and lock, HACCP alarm, automatic defrost. The Round air system ensures, in just a short time, a complete uniformity of temperature in the cell without damaging the product directly. This system also guarantees greater hygiene and 20% more space inside the cell. Electronic thermostat control, reversible door.

AVAILABLE VERSIONS: Positive and negative temperature models, fish and freezer, one or two doors, combined versions. Comes with 3 grids per door plasticized 650x530 mm, fish version 12 GN1 / 1 per door, adjustable in height with support hooks.

Struttura monoscocca in acciaio inox con schiumatura in assenza di CFC e HCFC, rispetto dell'ambiente grazie alla schiuma ecologica ad acqua che riduce a zero l'impatto sul buco dell'ozono ed effetto serra. Spessore di isolamento 75 mm. per garantire un risparmio energetico grazie alla minore dispersione termica. Classe climatica 5, temperatura ambiente 40 C°, adeguato quindi a qualunque ambiente di lavoro. Luce e serratura di serie, allarme HACCP, sbrinamento automatico. Sistema Round air, garantisce in breve tempo una completa uniformità di temperatura in cella senza aggredire direttamente il prodotto, inoltre questo sistema garantisce una maggior igiene e il 20% di spazio in più in cella. Controllo con termostato elettronico, porta reversibile.

VERSIONI DISPONIBILI: Modelli a temperatura positiva, negativa, ittico e freezer, una o due porte, versioni combinate. In dotazione 3 griglie per porta plastificate 650x530, nella versione ittico 12 bacinelle GN1/1 per porta, regolabili in altezza con ganci di supporto.

Superiorline

One body structure made of stainless steel with foaming water without CFC and HCFC, with zero impact to the ecological. Insulation thickness 75 mm to ensure energy savings due to reduced heat loss. Climatic Class 5, room temperature 40 ° C, suitable therefore for any work environment. Light and standard lock, easy to read electronic control panel thanks to the alphanumeric display with programmable HACCP monitoring functions. Control system, automatic detection of malfunctions, automatic defrost. The Round air system ensures, in just a short time, a complete uniformity of temperature in the cell without damaging the product directly. This system also guarantees greater hygiene and 20% more space inside the cell. Electronic thermostat control, reversible door.

AVAILABLE VERSIONS: Positive and negative temperature models, fish and freezer, one or two doors, combined versions. Comes with 3 grids per door plasticized 650x530 mm, fish version 12 GN1 / 1 per door, adjustable in height with support hooks.

—

Struttura monoscocca in acciaio inox con schiumatura ad acqua in assenza di CFC e HCFC, ad impatto zero per il massimo rispetto dell'ambiente. Spessore di isolamento 75 mm per garantire un risparmio energetico grazie alla minore dispersione termica. Classe climatica 5, temperatura ambiente 40 C°, adeguato quindi a qualunque ambiente di lavoro. Luce e serratura di serie, pannello comandi elettronico di facile lettura grazie al display alfanumerico programmabile con funzioni di monitoraggio HACCP.
Control sistem, rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento, sbrinamento automatico. Sistema Round air, garantisce in breve tempo una completa uniformità di temperatura in cella senza aggredire direttamente il prodotto, inoltre questo sistema garantisce una maggior igiene e il 20% di spazio in più in cella. Controllo con termostato elettronico, porta reversibile.

VERSIONI DISPONIBILI: Modelli a temperatura positiva, negativa, ittico e freezer, una o due porte, versioni combinate. In dotazione 3 griglie per porta plastificate 650x530, nella versione ittico 12 bacinelle GN1/1 per porta, regolabili in altezza con ganci di supporto.

Seasoner cabinet

Armadio stagionatore

Silko's new seasoner cabinet can handle both positive and negative temperatures and humidity control thus enabling complete control of the various phases of maturation and conservation of cured meats.
The seasoner cabinet is equipped with 10 preset programs, each with 6 phases to control temperature, humidity. The Control command is capable of maintaining the correct humidity inside cell from 30% to 95% rh. The product is treated in the various stages: dripping, drying, air recycling and maturing so as to obtain perfect preservation of the product quickly and in a controlled manner.
Equipped with: Light, lock, 12 hooks (4 per shelf).

—

Silko con il nuovo stagionatore è in grado di gestire la temperatura positiva e negativa e il controllo dell'umidità, consentendo quindi la gestione completa delle varie fasi di stagionatura e conservazione di insaccati. L'armadio Stagionatore è dotato di 10 programmi preimpostati con 6 fasi ogni uno, per controllare temperatura e umidità. Controllo in grado di mantenere la corretta umidità interna alla cella dal 30% al 95% di ur. Il prodotto viene trattato nelle varie fasi di sgocciolamento, asciugatura, riciclo dell'aria e stagionatura in modo da ottenere in maniera veloce e controllata una perfetta preparazione e conservazione del prodotto.
Dotazioni: Luce, serratura 12 ganciere (4x ripiano).

Defrosting cabinet

Armadio scongelatore

Defrosts frozen products to a positive temperature in a controlled manner, respecting HACCP standards. The Defrosting cabinet uses a temperature probe that is placed inside the core of the product thus allowing optimal thawing up to a preservation temperature that will be maintained constantly thus enabling this device to become a normal refrigerator up to the cycle decided by the user is interrupted. The advantages obtained are multiple and can be summarized as follows: passage from a freezing temperature to a refrigerated preservation (+ 2 °C by default and adjustable) very quickly and in accordance with HACCP standards, thawed food can be consumed in a longer period compared to normal methods of thawing because the temperature control allows to remain constantly below the temperatures where the bacterial flora is reproduced exponentially.

—

Riporta i prodotti congelati a temperatura positiva in maniera controllata, rispettando le norme HACCP. L'armadio Scongelatore utilizza una sonda di temperatura che viene infilzata nel cuore del prodotto permettendone quindi uno scongelamento ottimale fino a una temperatura di conservazione che verrà mantenuta costantemente, facendo diventare questa apparecchiatura un normale frigorifero fino all'interruzione del ciclo decisa dall'utente. I vantaggi che si ottengono sono molteplici e possono essere riassunti in: passaggio da una temperatura di congelazione a una di conservazione refrigerata (+2°C di default e regolabile) in tempi molto rapidi e a norma HACCP, la possibilità di consumare il cibo scongelato in un tempo più lungo rispetto ai normali metodi di scongelamento in quanto il controllo della temperatura permette di rimanere sempre al di sotto delle temperature dove la flora batterica si riproduce in maniera esponenziale.

Refrigerated tables
Tavoli refrigerati

Silko offers a wide range of refrigerated stainless steel tables. Practical, compact, silent and reliable. Silko tables are equipped with a new ventilated refrigeration system that guarantees uniformity of temperature within the chamber, thanks to an innovative air ducting patented system; this system also guarantees a higher load capacity.

Particular attention was paid to fuel consumption by introducing the auto-evaporating system without using electric resistors and insulation with an ecological water-based expander. Climatic Class 5, room temperature 40° C, suitable therefore for any work environment. Available in TN and BT configurable with doors or drawers depending to the preserving needs. There is also a 710 height version for more load capacity. With either built-in or predisposed motor.

Silko propone una vasta gamma di tavoli refrigerati in acciaio inox. Pratici, compatti, silenziosi ed affidabili. I tavoli Silko sono dotati di un nuovo sistema di refrigerazione ventilata che garantisce uniformità di temperatura all'interno della cella, grazie ad un innovativo sistema brevettato di canalizzazione dell'aria, tale sistema, inoltre, garantisce una maggiore capacità di carico. Particolare attenzione è stata prestata ai consumi, con l'introduzione del sistema autoevaporante senza l'utilizzo di resistenze elettriche e isolamento con espandenti ecologici a base d'acqua. Classe climatica 5, temperatura ambiente 40 C°, adeguato quindi a qualunque ambiente di lavoro. Disponibili nelle versioni TN e BT configurabili con porte oppure cassetti a seconda delle esigenze di conservazione, inoltre versione con altezze 710 per maggiori capacità di carico. Con motore incorporato oppure predisposto.

Mini Cold Rooms
Minicelle

The mini cold rooms are built with polyurethane foam panels, coated in sheet metal and white plasticized zinc and non-toxic treatment. The Panels are interlocking with eccentric hook galvanized iron. The thickness of the walls is 70mm with a 60mm floor. The total height is 2,060mm while the internal height is 1,920mm. All the mini cold rooms have rounded internal floor corners, according to the most stringent hygiene standards, derived directly from the metal sheet. The door is hinged to the right with a safety handle for opening from the inside and lock with key. The mini cold rooms are equipped with an interior light and a micro-door for stopping the fans and turning on the light when opening the door. The mono-block control is digital with a visual and audible operating alarm. The shelves (optional) are made of ALUPLAST aluminum and polyethylene gray, composed of 4 perforated shelves that can hold 150kg each.

Le minicelle sono costruite con pannelli schiumati in poliuretano, rivestiti in lamiera di zinco plastificata bianca con trattamento atossico. L'unione dei pannelli è ad incastro con gancio eccentrico. Lo spessore delle pareti è 70 mm con pavimento di 60 mm. L'altezza esterna è di 2060 mm mentre l'altezza interna è di 1920 mm. Tutte le minicelle hanno gli angoli interni del pavimento arrotondati, secondo le più restrittive norme igieniche, ricavati direttamente dalla lamiera, senza alcun profilo riportato. La porta è incernierata a destra con maniglia di sicurezza per l'apertura dall'interno e serratura con chiave. Le mini celle sono munite di luce interna e di microporta per l'arresto dei ventilatori e l'accensione della luce ad apertura porta. Il controllo dei monoblocchi è di tipo digitale con segnalazione visiva e sonora degli allarmi di funzionamento. Le scaffalature (opzionali) sono di tipo ALUPLAST in alluminio e polietilene grigio chiaro e sono composte da 4 ripiani forati con una portata di 150 kg ognuno.

Undercounter

Compact under-counter refrigerator.
Extremely silent, available in TN, TN glass door and BT.
Operating Temperatures adjustable from +2 to + 10 ° C for storing meat and dairy products, -15/-20 for frozen products. It's equipped with internal lighting and lockable door. Large display for temperature control.
Internal chamber with rounded corners to eliminate accumulated dirt and thermoformed tracks for easy cleaning. Compact refrigerating unit easily accessible from the rear. To ensure lower thermal dispersion, the insulation thickness is 55 mm.

Frigorifero compatto sottopiano. Estremamente silenzioso, disponibile in versione TN, TN porta vetro e BT.
Temperature di esercizio regolabili da +2° a +10°C per lo stoccaggio di carne e latticini, -15°/-20° per i prodotti surgelati. Dotato di illuminazione interna e porta con serratura. Ampio display per il controllo della temperatura. Interno cella con angoli raggiati per eliminare depositi di sporco e guide termoformate per una facile pulizia.
Unità refrigerante compatta facilmente accessibile dal lato posteriore. Per garantire minore dispersione termica, lo spessore di isolamento è di 55 mm.

Pizza Tables
Tavoli pizza

Silko offers two ways to compose your pizza counter: a modular solution for ample fitting versatility and 4 complete solutions for table surfaces and showcases for a speedier choice. Dough preservation requires a fair balance between temperature and humidity in the chamber. With the experience gained over the years, Silko pizza counters guarantee maximum uniformity and high humidity values. The granite surfaces combined with various refrigerated display cabinets designed to contain GN basins completes this wide range of choices.

Silko propone due modi per comporre il banco pizza: una soluzione componibile per una grande versatilità negli allestimenti e 4 soluzioni complete di tavolo piano e vetrina per una maggiore velocità di scelta.
La conservazione degli impasti richiede un giusto equilibrio tra temperatura e umidità in cella. Grazie all'esperienza maturata negli anni i banchi pizza Silko garantiscono massima uniformità ed elevati valori di umidità.
Completa la gamma un'ampia scelta di piani in granito abbinabili a svariate vetrinette refrigerate atte a contenere bacinelle GN.

Saladette

These devices are ideal for preparing and distributing fresh food such as salads, appetizers, side dishes, etc.. and help maintain the products with the advantage of having them at hand. They are suitable for using GN 1/1 grills or basins in the lower part and the storing only GN 1/1 basins or submultiples in the upper part (provided with an opening for insertion from above). The small white surface, made of plastic for food use, can be removed via concealed runners. Available in 3 standard models, refrigerated or prearranged with stainless steel lid. The evaporators are ventilated.

Queste apparecchiature sono ideali per la preparazione e la distribuzione di derrate fresche come insalate, antipasti, contorni, ecc. e consentono di conservare i prodotti con il vantaggio di averli a portata di mano. Sono adatte all'introduzione di griglie o bacinelle GN 1/1 nella parte inferiore e all'alloggiamento di sole bacinelle GN 1/1 o sottomultipli nella parte superiore (dotata di un'apertura per l'inserimento dall'alto). Il pianetto bianco, in materiale plastico per uso alimentare, è estraibile tramite guide a scomparsa. Disponibili in 3 modelli standard, refrigerati o predisposti, con coperchio inox. Gli evaporatori sono ventilati.

Ovens
Forni

Compact Series

Gastronomy Series

Star Series

Performance without compromise

—

Prestazioni oltre ogni compromesso

A strong design and high functionality characterize the new SILKO ovens. With their attractive shapes, highlighted by the highest quality stainless steel, SILKO ovens become a major presence in the kitchen without dominating the space. High performance, reliability, modularity, efficiency are the hallmarks of this line.

—

Un design deciso ed un'altissima funzionalità contraddistinguono i nuovi forni Silko. Con le loro forme accattivanti, sottolineate da un acciaio inox di altissima qualità, i nuovi forni di Silko, diventano una presenza importante all'interno dell'ambiente di cucina senza per questo dominarne lo spazio. Alte prestazioni, affidabilità, modularità, efficienza sono le caratteristiche che contraddistinguono anche questa gamma.

Compact Series

Available in capacities from 6 2 / 3GN up to 10 1 / 1GN. Silko Compact Series offers mixed convection-steam electric ovens , in 2 configurations of commands: the X version with simple and intuitive touch screen that provides a clear overview of the available functions, and the S version with manual commands by electronic control. Silko Compact line is ideal for small kitchens with limited space.

Thanks to the location of the controls positioned in the upper part of the oven the footprint is significantly reduced without compromising performance.

—

Disponibili con capacità da 6 2/3GN fino a 10 1/1GN.

La serie Compact di Silko offre forni elettrici misti convenzione-vapore in due configurazioni di comandi: la versione X, che con un semplice ed intuitivo schermo touch screen presenta una chiara panoramica delle funzioni disponibili, e la versione S, dotata di comandi manuali a controllo elettronico.

La gamma Compact Silko è l'ideale per cucine di piccole dimensioni con spazi ridotti. Grazie ai comandi posizionati nella parte superiore del forno, l'ingombro si riduce notevolmente senza compromettere la resa.

Compact Series
Models / *Modelli*

Direct steam ovens
Forni misti a vapore diretto

Convection cooking from 30-300 ° C
Elevated flexibility with convection cooking permits the simultaneous preparation of different products without the exchange of flavors. In addition, forced hot air guarantees shorter cooking times than conventional ovens.

Cottura a convezione 30-300°C
L'elevata flessibilità della cottura a convenzione permette di cucinare contemporaneamente più prodotti senza intaccare i diversi sapori. Inoltre, l'aria calda forzata garantisce tempi ridotti rispetto ai forni tradizionali.

Steam cooking from 30-130 °C
Healthy and convenient steaming cooking helps retain the nutritional value of food, also obtaining economic advantages.

Cottura a vapore 30-130°C
Sana e conveniente la cottura a vapore consente di mantenere inalterato il valore nutrizionale del cibo ottenendo inoltre vantaggi economici.

Mixed cooking convection / steam 30-300 ° C
All the advantages of convection and steam combined for speed and high quality. The reduced weight loss with this cooking method results in significant cost savings, and maintaining the nutritional value of foods.

Cottura mista convezione/vapore 30-300 °C
Tutti i vantaggi della convezione e del vapore combinati per garantiere rapidità e grande qualità. La riduzione del calo peso di questa modalità di cottura si traduce in un notevole risparmio economico, permettendo inoltre di mantenere inalterati i valori nutrizionali del cibo.

Fast dry
Fast evacuation of moisture in the chamber, FAST-DRY guarantees you perfect crispness and fragrance of products. Gastronomy, pastry and bread, even when fully loaded.

Fast dry
Evacuazione veloce dell'umidità in camera. Con FAST-DRY è garanzia di una perfetta croccantezza e fragranza dei prodotti. Gastronomia, pasticceria e panificazione ora anche a pieno carico.

Automatic climate adjustment
The certainty of a correct climate in the cooking chamber. Temperature and humidity handled automatically for maximum cooking quality.

Autoclima
La certezza di un giusto clima in camera di cottura. Temperatura e umidità gestite automaticamente per ottenere la massima qualità di cottura.

Automatic washing system
At any time of the day, with a simple touch your oven cleans itself without having to open the door or cool the chamber.

Sistema di lavaggio automatico
In qualsiasi momento della giornata, con un semplice tocco, il tuo forno si pulisce da solo senza dover aprire la porta o raffreddare la camera.

Easy Book
The easiest system for directly accessing automatic cooking programs of the oven! Easy book also allows you to create, insert and save your personal programs, and reproduce them with a simple push of a button.

Easy Book
Il sistema più semplice per accedere direttamente ai programmi di cottura automatici! In Easy Book puoi inoltre creare, inserire e salvare i tuoi programmi personali, e riprodurli con la semplice pressione di un tasto.

Commands **X**

Cooking method
Convezione with AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Steam 30°C - 130°C (low temperature atmospheric / forced);
Mixed - convection + steam with AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Automatic interactive cooking ICS - Interactive Cooking System with 79 automatic cooking procedures for pastas / meats / fish / vegetables / bakery / bread / grilling; Extra section with over 80 automatic cooking procedures for: reheating / maintaining / defrosting / vacuum cooking / multilevel cooking and Just in Time / dough rising / browning; Programs with 400 programmable and memorizable cooking programs – Each with the possibility to have up to 15 cycles in automatic sequence, with a name for each program; Favorite sections - Just select the Favorites button with a finger to have a personal menu always available; Manual cooking – with the possibility to activate 15 cycles in automatic sequence.

Cooking with core temperature control
With multipoint probe of the line, with needle probe (optional); Multiprobe system – 2 core probes

Plus functions
Temperature maintenance / finishing / intermittent ventilation / management of vapor level / Delta T cooking

Features of the line
2 speed ventilation normal/reduced; Two grills in stainless steel; Integrated spray faucet with coiler and shut-off faucet (only for models CM061X / CV061X)

Optional
Automatic washing system; Spray faucet, complete with flexible tube in stainless steel, with connections and plugs - 2,5 m; Door opening in opposite direction; 5 lt. Integrated hidden reservoir - Usable as tank for automated wash eliminating the need for the bulky detergent bottle (only for model CEV); 5 lt. incorporated hidden reservoir – usable for water source for steam cooking or mixed cooking with up to 60 minutes of autonomy (only for model CEV).

Control features
5 inch color LCD-TFT backlit screen with LED HD, touch screen; Scrolling knob Plus (select and confirm); Automatic cooking chamber preheating; Autodiagnosis function; Automatic humidity control (AUTOCLIMA®); Automatic system for quick drying (FAST-DRY®); Automatic rotation inversion of ventilation (Autoreverse); Control panel of cooking chamber and core temperature (Delta T System); Programmable time delay cooking; Automatic vapor condensation; 4 automatic wash programs with wash system (optional); Manual wash program; USB connection (download HACCP data, software updates, upload/download cooking programs); Manual and automatic cooking chamber cooling; Tempered glass illumination; Humidifier; Manual control vent; Ergonomic door opening (right/left).

Modalita' di cottura
Convezione con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura / atmosferico / forzato); Misto, convezione + vapore con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Cotture automatiche interattive ICS - Interactive Cooking System con 79 procedimenti di cottura automatici per primi / carni / pesce / verdure / pasticceria / panetteria / cottura alla griglia; Sezione extra con oltre 80 procedimenti di cottura automatici per: rimessa in temperatura / mantenimento / scongelamento / cotture sottovuoto / cotture multilivello e Just in Time / lievitazione / rosolazione; Programmi con 400 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili - Ciascuno con la possibilità di avere fino a 15 cicli in sequenza automatica attribuendo un nome a ciascun programma;
Sezione preferiti - È sufficiente selezionare con un dito il tasto Preferiti per avere il menù personale sempre disponibile;
Cottura manuale - Con la possibilità di impostare fino a 15 cicli in sequenza automatica

Cottura con controllo temperatura al cuore
Con sonda multipunto di serie; Con sonda ad ago (optional); Sistema multisonda - 2 sonde al cuore

Funzioni plus
Mantenimento in temperatura / finitura / ventilazione intermittente / gestione sfiato vapori / cottura DeltaT

Dotazioni di serie
2 velocità di ventilazione normale/ridotta;
2 griglie in acciaio inox; Doccetta di lavaggio integrata, con avvolgitore e rubinetto di chiusura (solo per mod. CM061X / CV061X)

Optional
Sistema di lavaggio automatico; Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt; Apertura porta contraria; Serbatoio incorporato a scomparsa da 5 lt. - Utilizzabile come serbatoio per il lavaggio automatico eliminando l'ingombro della tanica di detergente (solo per mod. CEV); Serbatoio incorporato a scomparsa da 5 lt. - Utilizzabile in mancanza di collegamento idrico per cotture a vapore o misto con un'autonomia fino a 60 minuti (solo per mod. CEV)

Dotazioni di controllo
Schermo a colori da 5 pollici LCD-TFT retroilluminato a LED HD, touch screen; Manopola scroller Plus (seleziona e conferma); Preriscaldo camera automatico; Autodiagnosi funzionamento; Controllo automatico percentuale di umidità (AUTOCLIMA®); Sistema automatico di asciugatura veloce (FAST-DRY®); Inversione automatica rotazione ventilazione (Autoreverse); Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore (Sistema DeltaT); Avviamento cottura posticipato programmabile; Condensazione vapori automatica; 4 programmi di lavaggio automatici con sistema di lavaggio automatico (optional); Programma di lavaggio manuale; Connessione USB (scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico / scarico programmi di cottura); Raffreddamento camera di cottura manuale e automatico; Illuminazione temporizzata; Umidificatore; Controllo manuale sfiato; Apertura porta ergonomica destra/ sinistra

Commands **S**

Cooking method
Convezione with AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
Steam 30°C - 130°C (low temperature atmospheric / forced);
Mixed - convection + steam with AUTOCLIMA® 30°C - 300°C;
SILKO automatic programs – 95 cooking procedures already memorized; 99 programmable and memorizabile cooking procedures for the user – Each with the possibility to have up to 4 cycles in automatic sequence; Manual cooking – with the possibility to program up to 4 cycles in sequence.

Cooking with core temperature control
With multipoint probe (optional); with needle probe (optional).

Features of the line
Two grills in stainless steel

Optional
Automatic washing system; MULTI-PROGRAM button; Spray faucet complete with flexible tube in stainless steel, with connections and plugs – 2.5 m; Door opening in opposite direction; 2 speed ventilation normal/reduced; 5 lt. Integrated hidden reservoir - Usable as tank for automated wash eliminating the need for the bulky detergent bottle (only for model CEV); 5 lt. incorporated hidden reservoir – usable for water source for steam cooking or mixed cooking with up to 60 minutes of autonomy (only for model CEV).

Control Features
Alphanumeric display; Dedicated button for the management of 4 cooking cycles with LED visualization; Backlit button to access programs in memory and to memorize; Scrolling knob Plus (select and confirm); Manual cooking chamber preheating; Autodiagnosis function; Automatic humidity control (AUTOCLIMA®); Automatic system for quick drying (FAST-DRY®); Automatic rotation inversion of ventilation (Autoreverse); Programmable time delay cooking; Automatic vapor condensation; 4 automatic wash programs with wash system (optional); Manual wash program; USB connection (download HACCP data, software updates, upload/download cooking programs); Manual and automatic cooking chamber cooling; Tempered glass illumination; Humidifier; Manual control vent; Ergonomic door opening (right/left).

Modalita' di cottura
Convezione con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Vapore 30°C - 130°C (bassa temperatura / atmosferico / forzato); Misto, convezione + vapore con AUTOCLIMA® 30°C - 300°C; Programmi automatici SILKO - 95 procedimenti di cottura già memorizzati; 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente - Ciascuno con la possibilità di avere fino a 4 cicli in sequenza automatica; Cottura manuale - Con la possibilità di impostare fino a 4 cicli in sequenza automatica.

Cottura con controllo temperatura al cuore
Con sonda multipunto (optional); Con sonda ad ago (optional).

Dotazioni di serie
2 griglie in acciaio inox.

Optional
Sistema di lavaggio automatico; Tastierino MULTIPROGRAM; Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt; Apertura porta contraria; 2 velocità di ventilazione normale/ridotta; Serbatoio incorporato a scomparsa da 5 lt. - Utilizzabile come serbatoio per il lavaggio automatico eliminando l'ingombro della tanica di detergente (solo per mod. CEV); Serbatoio incorporato a scomparsa da 5 lt. - Utilizzabile in mancanza di collegamento idrico per cotture a vapore o misto con un'autonomia fino a 60 minuti (solo per mod. CEV)

Dotazioni di controllo
Display alfanumerici; Tasto dedicato per la gestione dei 4 cicli di cottura con LED di visualizzazione; Tasto retroilluminato di accesso ai programmi memorizzati e da memorizzare; Manopola scroller Plus (seleziona e conferma); Preriscaldo camera manuale; Autodiagnosi funzionamento; Controllo automatico percentuale di umidità (AUTOCLIMA®); Sistema automatico di asciugatura veloce (FAST-DRY®); Inversione automatica rotazione ventilazione (Autoreverse); Condensazione vapori automatica; 4 programmi di lavaggio automatici con sistema di lavaggio automatico (optional); Programma di lavaggio manuale; Connessione USB (scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico / scarico programmi di cottura); Raffreddamento camera di cottura manuale; Illuminazione temporizzata; Umidificatore; Controllo manuale sfiato; Apertura porta ergonomica destra/ sinistra

Gastronomy Series

Available with capacities from 7 1/1GN to 40 1/1GN.
The GASTRONOMY series by Silko includes electric and gas ovens in multiple variations: mixed convection-vapor, version with vapor generator or with vapor injection into the cooking chamber.
Designed to be used to 100% of capacity, a unique oven that encompasses the simplicity of automatic cooking, the creativity of manual cooking and the practicality of programs that the cook can personalize and call up with a simple touch.
To have a true trivalent oven, equipped with 6 speed settings and ventilation inversion guarantees the maximum uniformity of temperature in convection mode, and saturated vapor in the cooking chamber in the vapor mode. Combining these characteristics gives users the ideal mixed media to enjoy all of the advantages of convection and vapor.
Reduced cooking times, energy savings, maintenance of nutritive properties of foods, reduced use of condiments and a small weight loss are only some of the distinctive benefits of this very high quality oven.

—

Disponibili con capacità da 7 1/1GN fino a 40 1/1GN.
La serie GASTRONOMY di Silko include forni elettrici e a gas in molteplici varianti: misti convezione-vapore, in versione con generatore di vapore o iniezione diretta di vapore in camera. Pensato per essere sfruttato al 100% delle sue possibilità, un unico forno racchiude la semplicità delle cotture totalmente automatiche, la creatività della cottura in manuale e la praticità dei programmi che lo chef può personalizzare e richiamare con un semplice tocco. Possedere un vero forno trivalente, dotato di 6 regolazioni di velocità ed inversione della ventola per garantire la massima uniformità di temperatura nella modalità convezione, ma anche vapore saturo in camera nella modalità vapore. Combinando queste caratteristiche si ottiene la modalità mista ideale per godere di tutti i vantaggi della convezione e del vapore.
Tempi di cottura ridotti, risparmio energetico, mantenimento delle proprietà organolettiche dei prodotti, minor utilizzo di condimenti e minore perdita di peso sono solo alcuni dei segni distintivi di un forno di altissima qualità.

Gastronomy Series
Models / *Modelli*

Convection cooking from 30 - 300°C
Convection cooking permits the simultaneous preparation of different products without the exchange of flavors. The uniformity of forced hot air in the cooking chamber guarantees shorter cooking times and perfect cooking.

Cottura a convezione 30-300°C
La cottura a convezione permette di cucinare contemporaneamente più prodotti senza intaccare i diversi sapori.
L'uniformità di aria calda forzata in camera garantisce tempi ridotti e cotture perfette.

Vapor cooking from 30-130°C
Healthy and convenient, vapor or steam cooking maintains the nutritional value of foods, producing economic advantages.

Cottura a Vapore 30-130°C
Sana e conveniente la cottura a vapore consente di mantenere inalterato il valore nutrizionale del cibo ottenendo inoltre vantaggi economici.

Mixed cooking Convection/vapor 30/300°C
All the advantages of convection and vapor combine to guarantee speed and great quality. The reduction of weight loss in food with this method translates into a notable cost savings, also allowing food to maintain its nutritional properties.

Cottura mista Convezione/vapore 30/300°C
Tutti i vantaggi della convezione e del vapore combinati per garantire rapidità e grande qualità. La riduzione del calo peso di questa modalità di cottura si traduce in un notevole risparmio economico, permettendo inoltre di mantenere inalterati i valori nutrizionali.

Climate
A guarantee to have the right climate in the cooking chamber. Automatic measuring system and humidity control.

Clima
Una garanzia per avere il giusto clima in camera di cottura. Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.

Self cleaning
Innovative integrated automatic cleaning system. With a simple touch users can activate one of 5 washing programs and the oven cleans itself. Now with a new ECO program to save 50% of detergent. The new system requires liquid detergent in an integrated cartridge in the oven. (Excluded for model 201/202)

Autolavaggio
Innovativo sistema di lavaggio automatico integrato. Con un semplice tocco puoi attivare uno dei 5 programmi di lavaggio e il tuo forno si pulisce da solo. Ora con un nuovo programma ECO per risparmiare il 50% di detergente. Il nuovo sistema prevede il detergente liquido in cartuccia integrata nel forno. (escluso per mod.201/202)

AC
Automatic system for cooking international recipes, complete with photos and presentation of dish. With AC a great final result is guaranteed, also the recipes are visible and editable to suit your needs.

AC
Sistema automatico di cottura per ricette internazionali complete di foto e presentazione del piatto. Con AC viene garantito il risultato finale del piatto, inoltre le ricette sono visibili e modificabili a seconda delle proprie esigenze.

MC
Automatic multilevel cooking system. With MC, users can contemporaneously cook different products with different cooking times, and the system signals when each item is ready, and it is able to recognize compatible recipes to help with multilevel cooking.

MC
Sistema automatico di cottura multilivello. Con MC si possono cuocere contemporaneamente prodotti diversi con tempi diversi di cottura, il sistema ti segnalerà quando una teglia è pronta ed inoltre è in grado di riconoscere le ricette compatibili per aiutarti nella cottura multilivello.

JIT
Just in Time system to bring different dishes to the table at the same time thanks to an automatic system that signals the correct moment to put each item in the oven.

JIT
Sistema Just in Time per servire in tavola diverse portate contemporaneamente grazie al sistema automatico che ti avviserà quando è il momento di inserire ogni teglia nel forno.

Double probe
The possibility to control the core temperatures of two dishes with two independent probes.

Doppia Sonda
Possibilità di controllare al cuore due pietanze con due sonde di temperatura indipendenti.

Ventilation
The possibility to choose up to 6 speeds of ventilation; the first 3 automatically activate the reduction of heating.

Ventilazione
Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento.

Plus
The Plus function activates the following functions: Cooking duration; Maintenance; Finishing; double probe; probe management.

Plus
Con la funzione Plus si attivano le seguenti funzioni: Durata cottura; Mantenimento; Finitura; doppia sonda; gestione sonde.

Commands **T**

Cooking mode
AC (Automatic Cooking) system for automatic cooking of complete international recipes wiht photos presenting the dish; manual cooking with three cooking methods: Convection from 30 °C to 300 °C, steam from 30 °C to 130 °C, Combined Convection + Steam from 30 °C to 300 °C. Programmable mode - Ability to program and store cooking processes one after another (up to 15 cycles) giving each program a name, a photo and information about the recipe. CLIMA - Automatic system for measurement and control of the percentage of moisture in the cooking chamber. Fast-Dry® - System for fast dehumidification of the cooking chamber.

Operation
Display configurable according to user needs bringing into focus the programs used by the user; Start an automatic cooking (AC) “one touch”; Organizing recipes into folders with pre-view giving each folder its own name; Intelligent recognition of the recipes in the multilevel folder; 7-inch color display (LCD - TFT), high-resolution, capacitive, with choice functions “Touch Screen”; Knob SCROLLER PLUS function Scroll and Push to confirm your choices.

Cleaning system
Self-diagnosis of functional verification before and during use of the equipment, with descriptive and acoustic signalling of any anomalies; automatic cleaning system with integrated tank and automatic dosage of detergent (optional); liquid detergent COMBICLEAN in cartridge. For models 201/202 automatic washing system (LM) with the use of liquid detergent.

Combiclean
Manual washing system with hand shower.

Equipment Control
Autoreverse (automatic inversion of fan rotation) for perfect even cooking; Parallel control room temperature and heart system DELTA T; Condensing vapours automatically adjusted; Easy access to the user programmable parameters to customize the device through user menu; Start cooking deferred programmable; Ability to choose up to six fan speeds: The first 3 speeds automatically activate the reduction of heating power, for special cooking you can have the speed intermittent; Core temperature control product with 4-point probe detection; Core probe connection via the external connector to the cooking chamber, with the possibility of quick connection needle probe for vacuum cooking and small sizes; USB connection for downloading HACCP data, updating software and uploading / downloading cooking programs.

Construction
Protection against water jets IPX5; Perfectly smooth and watertight; Door with double toughened glazing, with air gap and internal heat-reflecting glass for a lower heat radiation to the operator and greater efficiency; internal glass that folds open for easy cleaning.

Modalita’ di cottura
AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto di presentazione del piatto; Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C. Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio una foto ed informazioni sulla ricetta. CLIMA - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. Fast-Dry® - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

Funzionamento
Display configurabile in base alle esigenze dell’utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall’utente; Avvio di una cottura automatica (AC) “one touch”; Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio; Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello; Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni “Touch Screen”; Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

Pulizia manutenzione
Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l’utilizzo dell’attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie; Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional); Detergente liquido COMBICLEAN in cartuccia 100% riciclabile; Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) con l’utilizzo del detergente liquido.

Combiclean
Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile.

Dotazioni di controllo
Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura; Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T; Condensazione vapori regolata automaticamente; Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l’apparecchiatura tramite menù utente; Avviamento cotture differito nel tempo programmabile; Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione: le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento, per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza; Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione; Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature; Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

Costruzione
Protezione contro i getti d’acqua IPX5; Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna; Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d’aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l’operatore ed una maggiore efficienza; Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Commands **S**

Cooking Mode
With over 90 automatic cooking programs tested and stored, including programs for the reheating of the plate and pan; Programmable with possibility of 99 different cooking programs in automatic sequence (up to 4 cycles); Manual cooking with three cooking methods: Convection from 30 °C to 300 °C, steam from 30 °C to 130 °C, combined from 30 °C to 300 °C; manual ability to work with 4 cycles in automatic sequence for differentiated cooking and functions: Maintenance (mode 2) - Management vent; Cooking with core temperature control (with multipoint probe or needle probe - optional); CLIMA - Automatic system for measurement and control of the percentage of moisture in the cooking chamber; Fast-Dry® - System for fast dehumidification of the cooking chamber.

Operation
Alphanumeric displays for high visibility; dedicated key for managing 4 cycles of cooking with LED display; direct access key to cooking programs stored and to be stored; Knobs SCROLLER function of Scroll and Push to confirm your choices; manual preheating.

Cleaning system
Self-diagnosis of functional verification before and during use of the equipment, with descriptive and acoustic signalling of any anomalies; automatic cleaning system with integrated tank and automatic dosage of detergent (optional); liquid detergent COMBICLEAN in cartridge 100% recyclable; for models 201/202 automatic washing system (LM) with the use of liquid detergent COMBICLEAN; manual washing system with hand shower.

Equipment Control
Auto-reverse (automatic inversion of fan rotation) for perfect even cooking; parallel control room temperature, condensing vapours automatically adjusted; Easy access to the user programmable parameters to customize the device through user menu; start cooking deferred programmable; Ability to choose up to six fan speeds: The first 3 speeds automatically activate the reduction of heating power, for special cooking you can have the speed intermittent; core temperature control product with 4-point probe detection; core probe connection via the external connector to the cooking chamber, with the possibility of quick connection needle probe for vacuum cooking and small sizes; USB connection for downloading HACCP data, updating software and uploading / downloading cooking programs.

Construction
Protection against water jets IPX5; perfectly smooth and watertight; door with double toughened glazing, with air gap and internal heat-reflecting glass for a lower heat radiation to the operator and greater efficiency; internal glass that folds open for easy cleaning.

Modalita' di cottura
Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia; Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli); Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 300°C; Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato; Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago - optional); CLIMA - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura; Fast-Dry® - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

Funzionamento
Display alfanumerici ad alta visibilità; Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione; Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare; Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte; Preriscaldamento manuale.

Pulizia manutenzione
Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie; Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional); Detergente liquido COMBICLEAN in cartuccia 100% riciclabile; Per i modelli 201/202 sistema di lavaggio automatico (LM) con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN; Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile.

Dotazioni di controllo
Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura; Condensazione vapori regolata automaticamente; Controllo manuale sfiato camera; Umidificatore manuale; Illuminazione temporizzata; Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente; 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento; Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional); Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional); Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

Costruzione
Protezione contro i getti d'acqua IPX5; Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna; Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, ad intercapedine d'aria e vetro interno Termo riflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza; Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Star Series

Available in capacities from 5-7-10 GN1/1 e 60x40 EN.
The STAR series of Silko offers electric and gas ovens mixed convection-steam, in 2 configurations of commands: T version, electronically controlled Touch and dial with On / Off function, scroll and push to select and confirm the choices; M version, with electro-mechanical drives.
The Star series of Silko also offers the new range with the fore door, available with capacity 4 GN 2/3 or 4 1/1 GN and 60x40 EN.
The unique form T, with a command dial and electronic display touch control, characterizes the aesthetics of new STAR ovens. It provides a clear overview of the features and is simple and intuitive to use. The main functions are operated using the knob and are always visible on the display, while the secondary functions can be activated by touching the touch keys and appear only if necessary.

—

Disponibili con capacità da 5-7-10 GN1/1 e 60x40 EN.
La serie STAR di Silko offre forni elettrici e a gas misti convezione-vapore, in 2 configurazioni di comandi: la versione T, a comando elettronico Touch e manopola con funzione On/Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte; la versione M, con comandi elettromeccanici.
La serie Star di Silko offre inoltre la nuova gamma a convenzione con porta ribalta, disponibili con capacità 4 GN 2/3 oppure 4 GN 1/1 e 60x40 EN.
L'esclusivo modulo T, con comando ad una manopola e display elettronico touch control, caratterizza l'estetica dei nuovi forni STAR. Offre una chiara panoramica delle funzioni ed è semplice e intuitivo da utilizzare.
Le funzioni principali sono gestite tramite la manopola e sono sempre visibili sul display, mentre le funzioni secondarie possono essere attivate sfiorando i tasti touch e appaiono solo all'occorrenza.

Series Star
Models / *Modelli*

Models / *Modelli*
Combined convection - steam
Combinati convezione - vapore

Models / *Modelli*
Convection
Convezione

Touch & Cook

Everything is ready, you just need to touch
The Touch & Cook which have already set ten types of cooking. The ergonomics of the control panel of Star, thanks to the use of icons are very intuitive, allows you immediate and very simplified use.

Tutto è già pronto, ti basta un touch
Con la funzione Touch & Cook hai già preimpostate dieci tipologie di cottura personalizzabili. L'ergonomia del pannello comandi di Star, grazie all'impiego di icone molto intuitive, ti permette un utilizzo immediato e decisamente semplificato.

For the sweet and salty
Star is suitable for any type of pan, for gastronomy and pastry.

Gastronomia & Pasticceria
Star è adatto ad ogni tipo di teglia, per la gastronomia e per la pasticceria.

Special dishes with steaming
Only the steam needed for the perfect cooking of your dishes. No waste and maximum control accuracy even at low temperatures. Only for models combined convection / steam.

Piatti speciali con cottura a vapore
Solo il vapore necessario per la perfetta cottura dei tuoi piatti. Nessun spreco e massima precisione nel controllo anche alle basse temperature. Solo per modelli combinati convezione/vapore.

Moisture management "Clima" for cooking grilled and fried food
"Clima" always guarantees the ideal climate in the cooking chamber, controlling temperature and humidity.

Gestione dell'umidità "Clima" per cotture alla griglia e fritti
"Clima" garantisce sempre il clima ideale in camera di cottura, controllando temperatura e umidità.

Automatic washing
An exclusive automatic cleaning system with cleaning liquid cartridge in 100% recyclable.

Lavaggio automatico
Un esclusivo sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in cartuccia 100% riciclabile.

Ecospeed

Modulation system for energy consumption
The Ecospeed Dynamic system calibrates energy based on the amount of food you are cooking.

Sistema di modulazione consumo energetico
Il Sistema Ecospeed Dynamic calibra l'energia in base alla quantità di cibo che devi cucinare.

Bottom-hinged door
Only for convection version.

Porta a Ribalta
Solo per versione a convezione.

Ecovapor

Ecovapor
With Ecovapor you get a reduction in the consumption of water and energy thanks to the automatic control of steam saturation in the oven.

Ecovapor
Con Ecovapor si ottiene una riduzione dei consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione del vapore in camera di cottura.

New
The new range Star Silko offers the possibility of installing the oven after purchasing with the following accessories: Automatic washing system kit; core probe kit; double speed kit, hand-held shower kit.

Novità
La nuova gamma Star Silko offre la possibilità di installare successivamente all'acquisto del forno i seguenti accessori: Kit sistema di lavaggio automatico; Kit sonda al cuore; Kit doppia velocità, Kit doccetta di lavaggio.

Commands **M**

Cooking mode
Manual cooking with three cooking methods:
Convection from 50 °C to 260 °C.

Only for combined ovens
Steam from 50 °C to 130 °C, Combined from 50 °C to 260 °C.

Operation
Control panel with electromechanical switches to control lights operation.

Cleaning, maintenance
cleaning system with manual shower for external use (optional).

Control equipment
Autoreverse (automatic inversion of fan rotation) for a perfect even cooking; manual vent chamber. LED lighting.

Only for convection ovens
Manual humidifier.

Modalità di cottura
Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C.

Solo per forni combinati
Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

Funzionamento
Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

Pulizia, manutenzione ordinaria
Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

Dotazioni di controllo
Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura; Sfiato camera manuale. Illuminazione camera a led.

Solo per forni convezione
Umidificatore manuale.

Commands **T**

Cooking mode
10 preset cooking programs identified by icons and immediately executable; programmable with possibility to store up to 89 cooking programs in automatic sequence (up to 4 cycles); ability to associate each program stored in any of the icons to create a favourites list; the practice slate memo supplied allows you to annotate the cooking programs; manual cooking with three cooking methods: Convection version from 30 ° C to 260 ° C. ONLY COMBINED OVENS: Steam from 30 ° C to 130 ° C, Combined from 30 ° C to 260 ° C. Manual unicycle, programming can work with 4 cycles in automatic sequence stored for differentiated cooking; cooking with core temperature control probe. (Optional) CLIMA - Automatic system for measurement and control of the percentage of moisture in the cooking chamber.

Operation
Electronic interface with electronic control Touch; Alphanumeric displays for high visibility; Key to the management of programs and 4 cooking cycles with LED display; Dial function with On-Off, scroll and push to select and confirm the choices; Preheating automatic programming.

Cleaning, maintenance
Cleaning, maintenance cleaning system with manual shower for external use (optional).

Only for combined ovens
Automatic cleaning with automatic detergent metering (optional); alkaline liquid detergent in disposable cartridge; washing programs. Manual, Rinse, Eco, Soft, Medium, Hard.

Control equipment
Self-diagnosis of functional verification before and during use of the equipment, with descriptive reporting and acoustic alarms.; autoreverse (automatic inversion of fan rotation) for a perfect even cooking; automatic control chamber vent; chamber lighting led timed; 2 fan speed (optional), the low-speed active power reduction of heating; core temperature control with probe 4 measuring points (optional) or needle (optional); Predisposition for energy saving system SN for electric furnaces (optional); ECOSPEED - Depending on the amount and type of product Icon optimizes and controls the supply of energy, always retains the right cooking temperature avoiding fluctuations; GREEN FINE TUNING - New system of modulation of the burner and heat exchanger with high efficiency to avoid wasting power and reduce harmful emissions; software update via USB; executable only by technical service.

Only for combined ovens
ECOVAPOR - With Ecovapor you achieve a reduction in the consumption of water and energy thanks to the automatic control of steam saturation in the oven.

Modalità di cottura

10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.; Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli); Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti; La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura; Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C. SOLO PER FORNI COMBINATI: Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C. Manuale monociclo, in programmazione possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per le cotture differenziate; Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda. (optional); CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

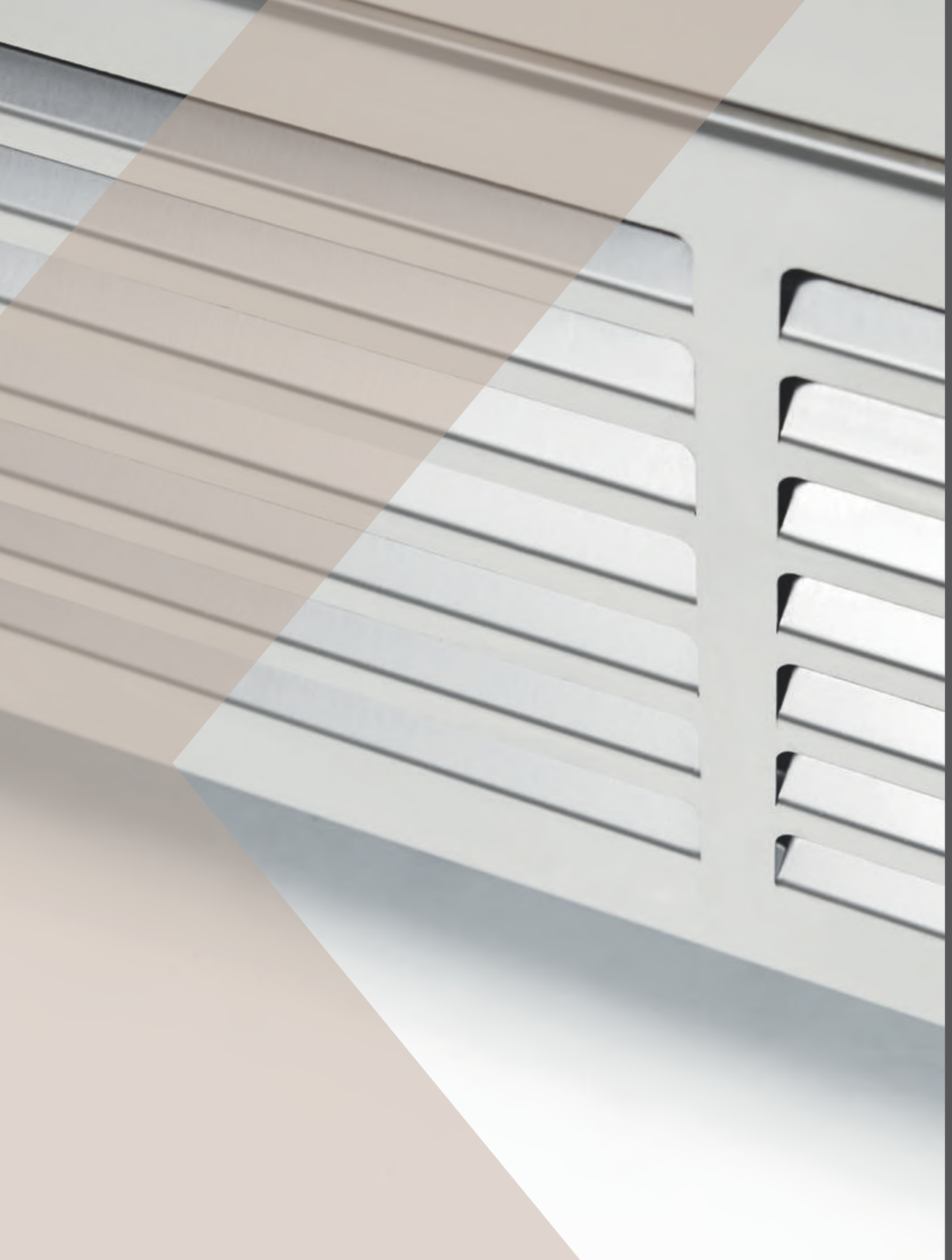
Funzionamento
Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch; Display alfanumerici ad alta visibilità; Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione; Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte; Preriscaldamento automatico in programmazione.

Pulizia, manutenzione ordinaria
Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

Solo per forni combinati
Sistema di lavaggio automatico con dosaggio del detergente automatico (optional); Detergente liquido alcalino a cartuccia usa e getta; Programmi di lavaggio. Manuale, Risciacquo,Eco, Soft, Medium, Hard.

Dotazioni di controllo
Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.;Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.; Controllo automatico sfiato camera; Illuminazione camera di cottura a led temporizzata; 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento; Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional); Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN per forni elettrici (optional); ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Icon ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni; GREEN FINE TUNING - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive; Aggiornamento software tramite USB; eseguibile solo dal servizio tenico.

Solo per forni combinati
ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



Chillers
Abbattitori

Blast chillers

—

Abbattitori rapidi per
la gastronomia

Celle di abbattimento

Blast chillers
Abbattitori

A highly technological instrument enters the modern kitchen as the chef's reliable partner and as an essential ingredient to improve the restaurant concept of today in the manner and in the quality.

Fast cooling of the food, including cooking and storage, it preserves the freshness, flavour and food safety in the long term. Silko blast chiller revolutionizes the dining scene ensuring the preservation of the organoleptic properties of foods and streamlining the daily work in the kitchen.

Silko blast chiller combines great cooling power and adequate ventilation controlled by a highly technological and at the same time intuitive device.

—

Uno strumento altamente tecnologico entra nella cucina moderna come partner sempre affidabile dello chef e come ingrediente essenziale per migliorare il concetto di ristorazione nei tempi, nei modi e nella qualità.

Un'azione rapida di raffreddamento al cuore dell'alimento, tra cottura e conservazione, ne salvaguarda la freschezza, il sapore e la sicurezza alimentare a lungo termine. L'abbattitore Silko rivoluziona la scena gastronomica garantendo la salvaguardia delle proprietà organolettiche degli alimenti e ottimizzando il lavoro quotidiano in cucina.

L'abbattitore Silko unisce alla grande potenza di raffreddamento un'adeguata ventilazione controllata da un'interfaccia altamente tecnologica e al contempo intuitiva.

The only way to slow the reproduction of the bacterias, inhibit some dangerous enzymes and increase the stability of the product over time is to cool or freeze foods quickly. To do so in the best way, there are 4 cycles to suit different types of product and storage.

L'unico sistema per rallentare la riproduzione dei microrganismi, inibire alcuni pericolosi enzimi e aumentare la stabilità del prodotto nel tempo è raffreddare o congelare rapidamente i cibi. Per farlo nel migliore dei modi, esistono 4 cicli adatti a diverse tipologie di prodotto e di conservazione.

Positive chilling
Abbattimento positivo

Soft chilling

+ 90°C + 3°C to the core in 90'.
Suitable for cooked and delicate products (leafy vegetables, cream) to be stored at + 3°C for 5/7 days.

—

+90°C +3°C al cuore in 90'.
Adatto a prodotti cotti e delicati (verdure in foglie, creme) da conservare a +3°C per 5/7 giorni.

Rapid chilling

+ 90°C + 3°C to the core in 90'.
Suitable for products of large sizes and thicknesses or full load of the cell to be stored at + 3°C for 5/7 days.

—

+90°C +3°C al cuore in 90'.
Adatto a prodotti di grandi pezzature e spessori o pieno carico della cella da conservare a +3°C per 5/7 giorni.

Negative chilling
Abbattimento negativo

Soft froozen

+ 90°C + 3°C to the core in 240'.
This chilling cycle is in two phases; a first step of chilling at + 3 ° C, the second phase at -18°C (raw foods and semi-finished, meat, fish, fresh pasta) to be stored at -18°C for several months.

—

+90°C-18°C al cuore in 240'.
Questo ciclo di abbattimento avviene in due fasi; una prima fase di abbattimento a +3°C, la seconda fase a -18°C (cibi cotti) da conservare a -18°C per alcuni mesi.

Hard froozen

+ 90°C + 3°C to the core in 240'.
This chilling cycle occurs in two stages, a first stage of chilling at + 3°C, the second phase at -18°C (ideal for raw food).

—

+90°C-18°C al cuore in 240'.
Questo ciclo di abbattimento avviene in un' unica fase a -18°C (ideale per cibi crudi).

It is recommended for large pieces and large quantities.
È consigliato per grosse pezzature e grosse quantità.

One machine, many advantages

The use of the blast chiller increases the food security of the dishes served, allows greater wealth in the menu suggestions as well as increased at service speed, thanks to the optimization of work time.

The wide range of blast chillers can meet your specific needs, ranging from the smallest 3 GN 2/3 cells, up to 6 trolleys GN1/1.

Una macchina, molti vantaggi

L'utilizzo dell'abbattitore aumenta la sicurezza alimentare dei piatti serviti, consente di arricchire le proposte nel menù oltre che a velocizzare il servizio, grazie all'ottimizzazione dei tempi di lavoro.

La vasta gamma di abbattitori e celle di abbattimento Silko può soddisfare ogni specifica esigenza spaziando, dal più piccolo abbattitore 3 teglie GN 2/3 alle celle di abbattimento passanti, fino a 6 carrelli GN1/1.

Dishwashing
Lavaggio

Hood-type dishwashers

OPTIMA version

Warewashers

Dishwasher rack conveyor/tape

—

Lavastoviglie a cesto fisso

Versione OPTIMA

Lavaoggetti

Lavastoviglie a cesto trainato
e nastro

Glass washers, dishwashers, hood dishwasher, belt or rack conveyor and utensil washers: Silko offers a complete range of washing systems. The whole range is characterized by systems and devices to improve the hygienic nature, promote energy saving and ensure high performance. Ease of maintenance, safety and reliability are ensured by years of industry experience.

—

Lavabicchieri, lavapiatti, lavastoviglie a cappottina, nastro oppure cesto trainato e lavaoggetti: Silko offre una gamma completa di sistemi di lavaggio. L'intera proposta è caratterizzata da sistemi e dispositivi volti a migliorare l'igenicità , favorire il risparmio nei consumi e garantire elevate prestazioni. Facilità di manutenzione, sicurezza ed affidabilità sono assicurate da anni di esperienza nel settore.

Fixed tray dishwashers

—

Lavastoviglie a cesto fisso

Dishwashers with fixed baskets are characterized as the best systems to ensure maximum hygiene, energy saving, reliability and ease of maintenance. Three main factors common to all versions characterize this range. **Consumption and quiet running:** in versions with double walls. **Safety:** devices for no return to the water network and automatic control of temperature in the tank and the boiler. **Hygiene:** tanks with rounded corners, stainless steel filters, removable wash arms.

Le lavastoviglie a cesto fisso sono caratterizzate dai migliori sistemi per garantire massima igenicità, risparmio nei consumi, massima affidabilità e facilità di manutenzione.
Tre principali fattori comuni a tutte le versioni caratterizzano questa gamma. ***Consumi e silenzionsità****: nelle versioni a doppia parete.* ***Sicurezza:*** *dispositivi di non ritorno per l'acqua della rete idrica e controllo automatico della temperatura in vasca e del boiler.*
Igiene: *vasche stampate con spigoli arrotondati, filtri in acciaio inox, bracci di lavaggio estraibili.*

GGS

Front loading
Carica frontale

For small to medium loads the GGS line is ideal. It includes 6 models with the wash cycle and rinse which is completely automatic, double-wall door, built-in rinse aid dispenser, removable filters, intake and exhaust integrated for total emptying of the circuit of washes.

Per utenze medio piccole la linea GGS è l'ideale. Include 6 modelli con ciclo di lavaggio e risciacquo completamente automatico, porta a doppia parete, dosatore brillantante incorporato, filtri asportabili, gruppo di aspirazione e scarico integrati per lo svuotamento totale del circuito di lavaggi.

GDS

Front loading
Carica frontale

Automatic or programmed cleaning cycles can wash most effectively plates and glasses. Models available with electromechanical or electronic controls , made double-walled throughout the machine, to ensure quiet operation and reduction of heat loss. Tanks and railed basket printed to prevent the accumulation of dirt.

Cicli di lavaggio automatici o programmabili in grado di lavare con la massima efficacia piatti e bicchieri. Modelli disponibili con comandi elettromeccanici o elettronici, realizzati a doppia parete su tutta la macchina, per assicurare maggiore silenziosità e riduzione delle dispersioni termiche. Vasche e guide di scorrimento cesto stampate per evitare l'accumulo di sporco.

GHT

Hood-type
Capottina

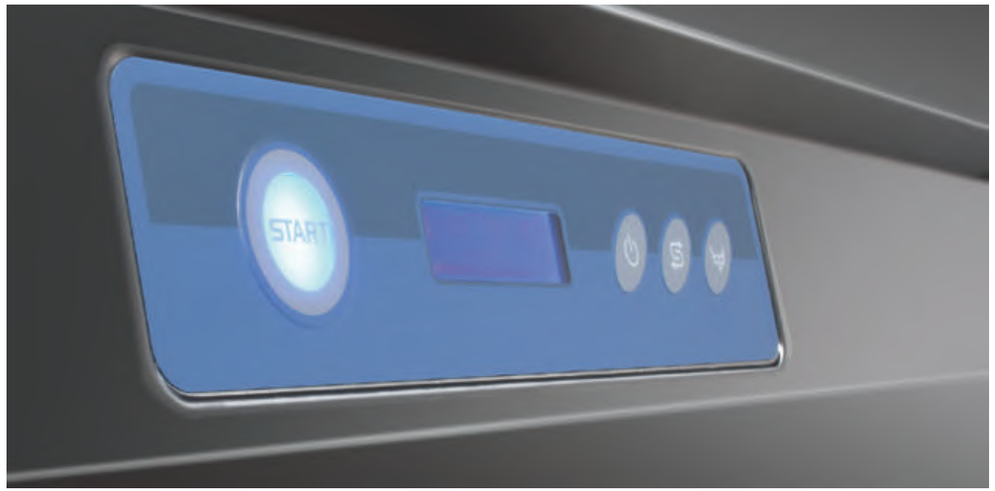
The range dedicated to restaurants of a medium and large size, consists of 5 models of hood - type dishwasher for the perfect washing of glasses and large diameter dishes and GN1 / 1 trays. Fully automatic washing cycles also available with insulated to reduce the noise and the heat dispersion. These dishwashers can be placed in line or at an angle, with molded tank, independent wash and rinse arms, double tank filter to improve the extractability plus an additional filter to protect the pump. Built-in rinse aid dispenser.

La gamma dedicata ai ristoranti di medie e grandi dimensioni, composta 5 modelli di lavastoviglie a capotta per il perfetto lavaggio di bicchieri piatti anche di grande diametro e di vassoi GN1/1. Cicli di lavaggio completamente automatici disponibili anche con cappotta isolata per ridurre la rumorosità e le dispersioni di calore. Queste lavastoviglie possono essere posizionate in linea o ad angolo, dotate di vasca stampata, bracci di lavaggio e risciacquo indipendenti, filtro vasca sdoppiato per migliorarne l'estraibilità più un ulteriore filtro per la protezione della pompa. Dosatore brillantante incorporato.

Optima

Simple and intuitive soft touch keyboard will allow you to control all phases of the dishwasher. A button and a monochrome LCD display will describe working temperatures and the washing cycles set. In addition, a self-diagnostic system will allow to accurately report any anomalies. High level performance make these machines highly competitive and versatile. The optima range consists of 6 models (4 for front loading and 2 top loading) allows a reduction in the consumption of water, detergent, rinse and electricity due to new optimized rinsing, partial discharge of the dirty wash before rinsing to avoid unnecessary waste of detergent and energy.

Semplice ed intuitiva la tastiera soft touch permetterà di controllare tutte le fasi della lavastoviglie. Un pulsante monocromatico ed un display LCD descriverà temperature di lavoro, cicli di lavaggio impostati. Inoltre un sistema di autodiagnosi consentirà di segnalare in maniera precisa eventuali anomalie. Prestazioni ad alto livello rendono queste macchine estremamente competitive e versatili. La Gamma optima composta da 6 modelli (4 carica frontale e 2 capottina) consente una riduzione dei consumi di acqua, detergente, brillantante e di energia elettrica grazie all'innovativo sistema di risciacquo ottimizzato, scarico parziale dell'acqua sporca di lavaggio prima del risciacquo per evitare inutili sprechi di detergenti e di energia.



New concept of thermo-chemical sanitization works even at low temperatures. Six cycles, of which 4 for partial discharge and 2 for total discharge of the washing water. Multiple colour intuitive START button. Electronic controls with LCD display bright, customize languages and menu commands.
Self-diagnosis and fault reporting. Change voltage directly from the power supply terminal.
PLUS system with pump for rinsing for an excellent final result. Dosing of detergent and rinse as standard.
Integrated drain pump. Termostop system with energy saving device. Rapid heating of the tank.
Non-return valve. DVGW anti-contamination.
Molded rounded tanks to facilitate hygiene and cleaning. Water softener continuously regenerating.

Nuovo concetto di sanitizzazione termo-chimica efficace già a basse temperature. Sei cicli, di cui 4 a scarico parziale e 2 a scarico totale dell'acqua di lavaggio. Tasto intuitivo START multicromatico. Comandi elettronici con display luminoso LCD, personalizzazione lingue e menu comandi. Autodiagnosi e segnalazione guasti. Cambio voltaggio direttamente dalla morsettiera di alimentazione. Sistema PLUS completo di pompa risciacquo per un risultato finale eccellente. Dosatore di detergente e brillantante di serie. Pompa scarico integrata. Sistema Termostop con dispositivo Energy Saving. Riscaldamento veloce della vasca. Valvola di non ritorno. DVGW anticontaminazione. Vasche stampate e arrotondate per facilitare l'igiene e la pulizia. Versione depurata a rigenerazione continua.

Cutlery

Full version of UV germicidal lamp, with 9 wash cycles including 4 dedicated. Cutlery washers with thermochemical sanitizing .

Versione completa di lampada UV germicida, con 9 cicli di lavaggio di cui 4 dedicati. Lavaposate con sanitizzazione termochimica.

HR

HR version with cold water supply thanks to the built-in heat recovery.

Versione HR con alimentazione ad acqua fredda grazie al recuperatore termico incorporato.

Warewashers
Lavaoggetti

La gamma si compone di 14 modelli progettati per lavare perfettamente tutti gli utensili quali pentole, vassoi (GN ed EN), contenitori, mestoli coltelli ed utensili vari. Queste macchine si caratterizzano per un'ampia capienza in spazi ridotti, per l'efficacia del lavaggio, garantendo sempre bassi costi di gestione. È possibile lavare perfettamente tutti i tipi di oggetti grazie al sistema di lavaggio e risciacquo, ottenuto con bracci rotanti indipendenti e la grande prevalenza delle pompe. Le vasche stampate con angoli arrotondati ed i doppi filtri facilmente asportabili consentono inoltre un agevole pulizia interna delle macchine a fine servizio.

The range consists of 14 models designed to perfectly wash all utensils such as pots, trays (GN and EN), containers, spoons knives and utensils. These machines are characterized by a large capacity in reduced spaces, for the effectiveness of the wash, always ensuring low operating costs. It is perfectly possible to wash all kinds of objects thanks to the system of washing and rinsing, obtained with independent rotary arms and the large head of the pumps. Molded tanks with rounded corners and easily removable double filters also enable easy cleaning of the machines at the end of service.

Granul

3 models designed for rapid action against tougher dirt. The combined action of water and detergent granules and the high pressure allows to wash perfectly a large number of trays, pots and containers so fast and extremely efficiently, saving water, detergent, electric power and especially labour. Greater flexibility of use is ensured by the selection of adjustable washing programs, of which 5 with water and detergent and 5 with the addition of granules. Self-diagnostic system.

3 modelli pensati per un'azione rapida contro lo sporco più deciso. All'azione combinata di acqua e detersivo a granuli ad alta pressione consente di lavare perfettamente un gran numero di teglie, pentole e contenitori in modo veloce ed estremamente efficiente, garantendo un risparmio di acqua, detergente, energia elettrica e soprattutto manodopera. Maggiore flessibilità di impiego è garantita dall'ampia scelta di programmi di lavaggio regolabili, di cui 5 con acqua e detergente e 5 con l'aggiunta di granuli. Sistema di autodiagnosi.

Plus

Rinse at constant temperature and stabilized consumption by a exhaust pump from the boiler. The system guarantees the independence of the rinse circuit from the water supply thanks to the Break Tank with air break. The exhaust pump from the boiler ensures a constant consumption of water, detergent and rinse aid during all rinse cycles. Moreover, thanks to its high capacity, water does not enter the boiler during the whole rinsing phase, thus ensuring a constant temperature of 85°C.

Risciacquo a temperatura costante e consumo stabilizzato tramite pompa in aspirazione dal boiler. Il sistema garantisce l'indipendenza del circuito di risciacquo dalla rete idrica grazie al sistema Break Tank con salto in aria. La pompa in aspirazione dal boiler garantisce un consumo costante di acqua, detergente e brillantante durante tutti i cicli di risciacquo. Inoltre, grazie alla sua elevata capacità, non viene immessa acqua nel boiler durante tutta la fase di risciacquo, garantendo così una temperatura costante a 85°C.

TR

Cold water supply thanks to the built-in heat recovery.

Alimentazione ad acqua fredda grazie al recuperatore termico incorporato.

Rack conveyor dishwasher / flight conveyor
Lavastoviglie a cesto trainato/nastro

Rack Conveyor Dishwasher
Lavastoviglie a cesto trainato

Flight Conveyor
Lavastoviglie a nastro

Gax

Rack Conveyor
Traino

The range consists of 10 models including 3 steam models. Available in two versions, with right or left entry. All models can be equipped with various options such as vapour condenser, drying and heat recovery ventilation. The model GAX 161 allows the user to carry out reversibility between input and output of baskets, while for the model GAX 380 there is a version with prewash arranged at an angle, in order to reduce the space necessary in length. To meet the needs of a large and diverse type of users, the potential of washing ranges from 1,500 up to 3,500 plates / hour.

La gamma si compone di 10 modelli di cui 3 a vapore. Disponibili in doppia versione sia con entrata a destra che a sinistra. Tutti i modelli possono essere completati con vari optionals quali: condensatore dei vapori, asciugatura ventilata e recuperatore di calore. Il modello GAX 161 consente di effettuare anche in utenza la reversibilità fra ingresso ed uscita dei cestelli, mentre per il modello GAX 380 vi è una versione con prelavaggio predisposto ad angolo, al fine di ridurre gli spazi necessari in lunghezza. Per soddisfare le esigenze di una numerosa e diversificata tipologia di utenze, le potenzialità di lavaggio vanno da 1.500 fino a 3.500 piatti/ora.

Grx Optima

Rack Conveyor
Traino

The range consists of 6 models for new heights of efficiency. The flushing system in 3 phases 3RPLUS ensures considerably reduced water consumption and quality of the result. The perfect thermal insulation of walls, reuse of heat vapours produced inside the machine, the heat recovery water to the discharge, are just some of the strengths of this new range that offers the total end to waste. The user interface panel with touch controls and a large TFT 7" display guarantee complete and targeted work both for the user and for the technician. AS version complete with pre-wash and filter drawer.

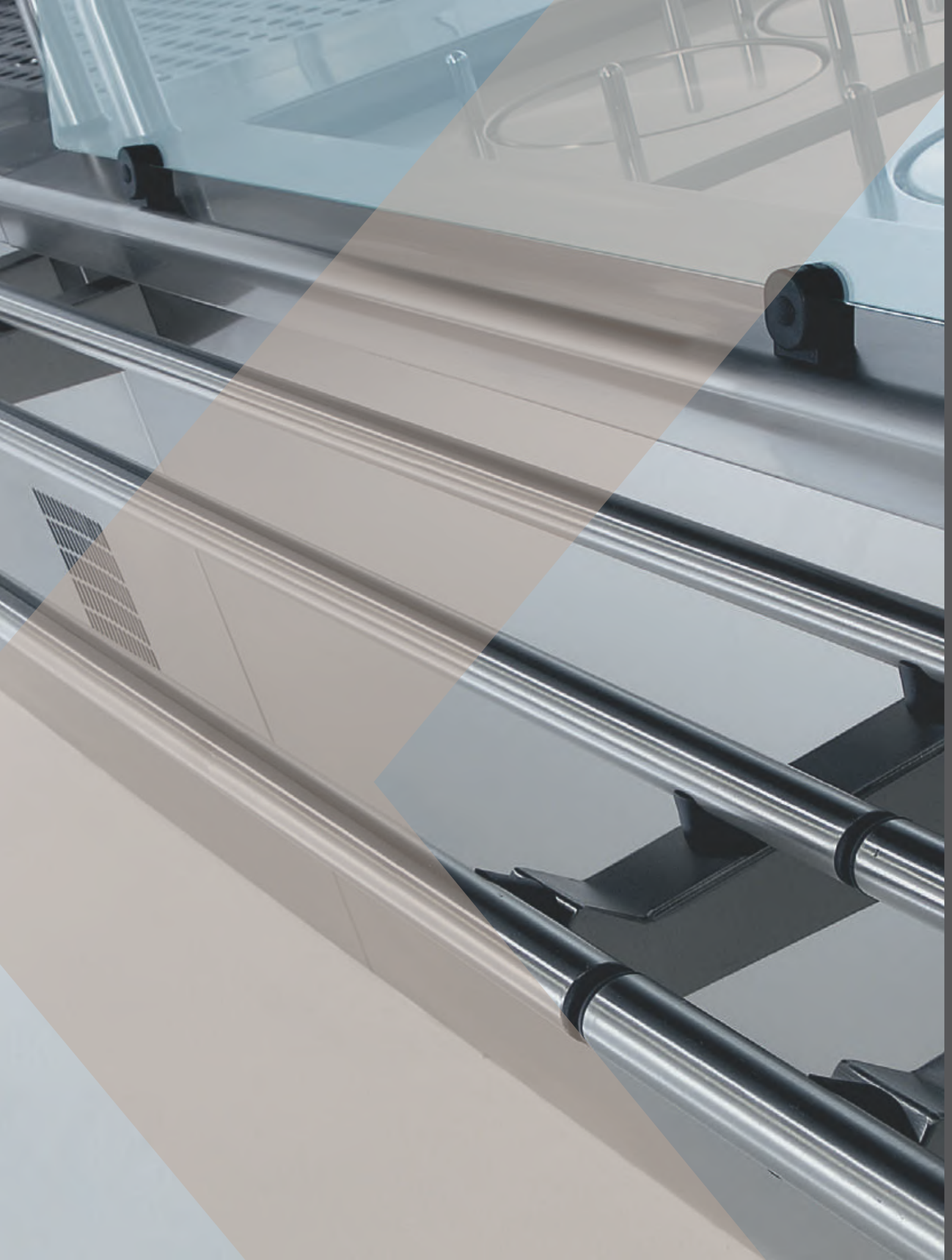
La gamma si compone di 6 modelli per nuovi traguardi di efficienza. Il sistema di risciacquo in 3 fasi 3RPLUS garantisce consumi d'acqua considerevolmente ridotti e qualità del risultato. Il pefetto isolamento termico delle pareti, il riutilizzo del calore dei vapori prodotti all'interno della macchina, il recupero del calore dell'acqua da inviare allo scarico, sono solo alcuni punti di forza di questa nuova gamma che vanta l'abbattimento totale degli sprechi. L'interfaccia utente con pannello comandi touch ed ampio display TFT da 7" garantiscono informazioni complete e mirate sia per l'utilizzatore che per il tecnico. Versione AS completa di prelavaggio e filtro a cassetto.

Gfx

Flight Conveyor
Nastro

The range consists of 4 models including 3 steam models. Thanks to the width of the belt of 710mm, dishwashers Series GFX allows washing of 3 plates in line instead of 2, the largest model, a production of 10.000 dishes / hour in order to respect the rules of DIN10510. These machines can also contain their same length, a key element for many washing plants. Finally, we guarantee best washing results thanks to the lower speed of the belt.

La gamma si compone di 4 modelli di cui 2 a vapore. Grazie all'ampia larghezza utile del nastro di 710mm, le lavastoviglie della serie GFX consentono di lavare 3 piatti in linea anziché 2 ottenendo, nel modello più grande, una produzione di 10.000 piatti/ora così da rispettare la normativa DIN10510. Queste macchine possono inoltre contenere in modo importante la loro stessa lunghezza, elemento fondamentale per molti impianti di lavaggio. Infine, si garantiscono migliori risultati di lavaggio grazie alla minore velocità di avanzamento del nastro.



Distribution
Distribuzione

Self-Service
Top Line

Self-Service
700 Line

Drop-in Line

Distribution
Distribuzione

The lines dedicated to the distribution share the same strengths as the other ranges: strength and flexibility. The range of variations are endless, thanks to the new flexible distribution system designed for commercial, institutional and corporate catering with various aesthetic solutions and online modular components that allow you to better customize your environment for the distribution of meals in harmony with the dining room.

—

Le linee dedicate alla distribuzione condividono gli stessi punti di forza propri anche delle altre gamme: robustezza e massima flessibilità. Le varianti di gamma sono innumerevoli, grazie al nuovo sistema flessibile di distribuzione ideato per la ristorazione commerciale, istituzionale e aziendale, con svariate soluzioni estetiche e modulari componibili online che consentono di personalizzare al meglio il proprio ambiente per la distribuzione dei pasti in armonia con la sala di ristorazione.

Features of range
Caratteristiche di gamma

Top line

the perfect head-to-head matching of the working tops' units arranged in a line facilitates cleaning and ensures compliance with the relevant health regulations.

Characterized by the use of materials and components of high quality and reliability, the Self-Service Top Line of Silko, offers the best guarantees in terms of hygiene and durability thanks to its specification and design:

Stainless steel construction, 60 mm reinforced sheets, 1.5 mm thick and rounded edges. Tubs and chambers with rounded corners, stainless steel front panels, coloured on request. The doors of the chambers and warm neutrals are trays are easily removable for easy cleaning; the doors of refrigerated compartments are hinged and insulated with magnetic seals. Height-adjustable feet as standard, possibility of installation of wheels or concrete base.

L'accostamento perfetto dei piani ad unione di testa dei moduli disposti in linea, facilita le operazioni di pulizia e garantisce il rispetto delle normative igieniche vigenti.

Caratterizzato dall'utilizzo di materiali e componenti di grande qualità ed affidabilità, la linea Self-Service Top Line di Silko, offre le maggiori garanzie in termini di igiene e durata grazie alle sue caratteristiche tecniche e costruttive:

Realizzazione in acciaio inox, piani h 60 mm rinforzati con spessore 1,5 mm e bordo arrotondato. Vasche e vani con angoli raggiati, pannellatura frontale inox di serie, colorata a richiesta. Le porte dei vani neutri e caldi sono facilmente estraibili per facilitare la pulizia; le porte dei vani refrigerati sono a battente coibentate e con guarnizione magnetica. Piedini regolabili in altezza di serie, possibilità di installazione su ruote o zoccolo in muratura.

700 line

The Self 700 Line is suitable for any use but is more important in cases where it is necessary to optimize the composition of the line frequently varying the arrangement of the elements, since each element is independent and with complete front and side panelling of the series. Besides its compact size make it suitable in environments with limited space. Stainless steel construction, 50 mm reinforced sheets, 1.2 mm thick and rounded edges. Tanks with rounded corners. The doors of the chambers are equipped with neutral and warm inner door, the doors of refrigerated compartments are hinged, insulated and with magnetic seals. Height-adjustable feet as standard, possibility of installation of wheels or concrete base.

Self 700 Line è idoneo a qualsiasi utilizzo, si apprezza maggiormente nei casi in cui sia necessario ottimizzare la composizione della linea variando frequentemente la disposizione degli elementi, in quanto ogni elemento è indipendente e completo di pannellatura frontale e laterale di serie. Inoltre le sue dimensioni compatte lo rendono adattabile anche in ambienti con poco spazio. Realizzazione in acciaio inox, piani h 50 mm rinforzati con spessore 1,2 mm e bordo arrotondato. Vasche con angoli raggiati. Le porte dei vani neutri e caldi sono dotate di controporta, le porte dei vani refrigerati sono a battente, coibentate e con guarnizione magnetica. Piedini regolabili in altezza di serie, possibilità di installazione su ruote o zoccolo in muratura.

Drop-in line

Silko Drop-In Line consists of built-in modular units, which use at the best the space available in each situation as the built-in elements offer the maximum flexibility for installation in any furnishing context. A wide range of heated tops, bain-marie, by means of water or air, refrigerated tops, refrigerated tanks, displayers with refrigerated container or top.

La linea Drop-In Line Silko è formata da elementi modulari da incasso, sfrutta al meglio ciascuna situazione di spazio in quanto gli elementi ad incasso offrono la massima flessibilità di inserimento in qualsiasi contesto di arredo che l'ambiente offre. Un'ampia gamma completa di piani riscaldati, bagnomaria ad acqua o ad aria, piani refrigerati, vasche refrigerate, espositori con vasca o piano refrigerato.

Distributors / *Distributori*

Top Line, 700 Line

The solution for all your needs is offered by the wide range of distributors for trays, glasses, cutlery, bread, tablecloths and napkins. We find individual distributors as a support for bread and cutlery, or groups for the distribution of all that is necessary for a full meal. The range offers solutions for free-standing combined distribution of baskets and glasses, trays, cutlery, bread and napkins. The strength, simplicity and the rationality of use.

—

La soluzione per tutte le esigenze è offerta dall'ampia gamma di distributori a colonna per vassoi, bicchieri, posate, pane, tovaglie e tovaglioli. Troviamo distributori singoli da appoggio per pane e posate, o composti per la distribuzione di tutto quanto sia necessario per un pasto completo. La gamma propone soluzioni free-standing combinate per la distribuzione di cesti e bicchieri, vassoi, posate, pane e tovaglioli. Punto di forza, la semplicità e la razionalità di utilizzo.

Heated elements / *Elementi riscaldati*

Top Line, 700 Line

Available in versions with heated cupboard or open compartment, capacity of the tank 2 to 5 GN 1/1 of maximum depth 200 mm. Tank with rounded corners and with diamond pattern to improve water drainage. Heating through resistors in direct contact with the bath and equipped with a safety thermostat. Thermostatic control adjustable from 30° to 90°C, general switch with pilot light, thermometer for displaying the temperature in the tank of the series.
Loading water in the tank via solenoid valve to switch. Tub drain and removable overflow adapter. Ventilated heated cabinet with sliding doors. Heating elements with warm floor in glass n. 2 to n. 4 zones GN 1/1 from 0.25 kW. Energy regulator for six levels of temperature from 40 ° to 100 ° C. Ventilated heated cabinet with sliding doors.

—

Disponibili nelle versioni con armadio caldo o vano a giorno, capacità della vasca da 2 a 5 bacinelle GN 1/1 di profondità massima 200 mm. Vasca con angoli raggiati e con fondo diamantato per migliorare lo scarico dell'acqua. Riscaldamento mediante resistenze adesive a diretto contatto con la vasca e dotate di termostato di sicurezza. Controllo termostatico regolabile da 30° a 90° C, interruttore generale con lampada spia, termometro per la visualizzazione della temperatura in vasca di serie. Caricamento acqua in vasca tramite elettrovalvola ad interruttore. Vasca con piletta di scarico e troppopieno estraibile in dotazione. Armadio riscaldato ventilato con porte scorrevoli. Elementi riscaldanti con piano caldo in vetro da n. 2 a n. 4 zone GN 1/1 da 0,25 kW a zona. Regolatore di energia a sei livelli di temperatura da 40° a 100°C. Armadio riscaldato ventilato con porte scorrevoli.

Refrigerated units / *Elementi refrigerati*

Top Line, 700 Line

10 Top Line models, 8 models 700 Line with refrigerated tank or on open compartment or refrigerated unit.
Top with basin depth 40 mm (30mm 700 Line) and false bottom in stainless steel can be equipped with 3 to 5 GN 1/1 h max 25 mm (20mm 700 Line). Bath depth 110 mm with perforated false bottom made of stainless steel, can be fitted with 3 to 5 trays GN 1/1 h 100 mm max.
Tops and tanks inclined to drain water.
Refrigerated compartment ventilated, equipped with supports for racks or GN 1/1. Independent electronic thermostatic controls adjustable from 0° to +8°C, backlit main switch, humidity control in the cell, automatic defrosting. Thermal insulation is made of high density polyurethane. Cooling unit with air condensation.

—

*10 modelli Top Line, 8 modelli 700 Line con piano o vasca refrigerata, su vano a giorno o su armadio refrigerato.
Piano con invaso di profondità 40 mm (30mm 700 Line) e falso fondo forato in acciaio inox attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN 1/1 h max 25 mm, (20mm 700 Line).
Vasca di profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio inox, attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN 1/1 h max 100 mm.
Piani e vasche inclinati per lo scarico dell'acqua.
Vano refrigerato ventilato, attrezzato con supporti per griglie o bacinelle GN 1/1. Controlli termostatici elettronici indipendenti regolabili da 0° a +8 C°, interruttore generale luminoso, controllo umidità in cella, sbrinamento automatico.
Isolamento termico realizzato in poliuretano ad alta densità.
Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.*

Refrigerated displays / *Vetrine refrigerate*

Top Line, 700 Line

Conceived and designed for cooling and storing food and beverages. Completely transparent, provided with three glass shelves, (grid steel for Line 700) which are equipped with an effective cooling system that ensures autonomous operating temperatures between + 7° to + 15°C. Equipped with doors lifted from the side scroll tray and glass sliding doors on the operator side. Only for Top Line they are similar to the elements with refrigerated tank or plane.

—

Pensate e progettate per la refrigerazione e la conservazione di alimenti e bevande. Completamente trasparenti, vengono fornite con tre ripiani in vetro, (in griglia inox per 700 Line) sono equipaggiate di un efficace sistema refrigerante autonomo che garantisce temperature di esercizio tra i +7° ed i +15° C. Dotate di sportelli sollevabili dal lato scorri vassoio ed ante scorrevoli in vetro dal lato operatore. Solo per Top Line sono sovrapponibili agli elementi refrigerati con vasca o con piano.

Neutral elements / *Elementi neutri*

Top Line, 700 Line

Choice of elements based on neutral cupboard, or hot with open compartment, basic elements for the distribution of drinks, neutral elements for continuity of façade or to insert trolleys. Elements of warm or neutral cabinet have sliding doors. The elements for the distribution of drinks vending machines have the compartment without bottom shelf and drip tray with removable false bottom. The elements for insertion have electrical sockets. Elements with dimensions from 60 to 200 cm.

—

Ampia scelta tra elementi base su armadio neutro caldo o con vano a giorno, elementi base per la distribuzione delle bevande, elementi neutri per continuità di facciata o per inserimento carrelli.
Gli elementi su armadio neutro o caldo sono dotati di porte scorrevoli. Gli elementi per la distribuzione delle bevande con distributori automatici hanno il vano a giorno senza ripiano di fondo e la vaschetta raccogli gocce con falso fondo estraibile.
Gli elementi per inserimento carrelli sono dotati di prese elettriche. Elementi con dimensioni da 60 a 200 cm, (da 80 a 150 cm. 700 Line).

Auxiliary elements / *Elementi ausiliari*

Top Line, 700 Line

For a complete and customized according to your needs Silko provides ancillary elements that allow you to optimize service and adapt to the trend of online self-service to the available space.
Boxes: Elements cash, left or right, with or without protection, stainless steel AISI 304, complete with lockable drawer, power socket on the operator side and footrest.
Angular: Elements inner angle of 45° and 90° with open compartment; top angle 45° and 90° on the customer side. Angular elements external from 45 ° and 90 °; top angle 45 ° and 90 ° from the operator side. Elements round eyes.

—

Per una linea completa e personalizzata secondo le vostre esigenze, Silko mette a disposizione degli elementi ausiliari che vi consentiranno di ottimizzare il servizio e di adattare l'andamento della linea self service agli spazi disponibili.
Casse: Elementi cassa, sinistro o destro, con o senza protezione in acciaio inox, sono completi di cassetto con serratura, presa di corrente lato operatore e poggiapiedi.
Angolari: Elementi angolari esterni da 45° e 90°; vertice angolo 45° e 90° dal lato dell'operatore.
Elementi angolari interni da 45° e 90° con vano a giorno; vertice angolo 45° e 90° dal lato dell'utente.
Elementi terminali circolari.

Items for assembling 650 snacks line

Elementi per inserimento cottura snack

Top Line, 700 Line

Versatile and flexible element with a surface for housing electrical equipment of the series Essence 650 snack. The equipment must be connected to electrical outlets arranged on the element itself, they can be replaced according to the requirements of the current menu or service. The element can also be used individually and/or installed on wheels for short or temporary services. To offer dishes prepared at time of service, Silko offers only for the Top Line series, a wide range of models designed to accommodate the elements of built-in cookers from the series Drop-In. These elements of the size of 120, 160 and 200 cm, available in versions with neutral cupboard or open compartment, may house in any combination for Drop-In cooking elements.

—

Elemento versatile e flessibile dotato di un piano per l'alloggiamento delle apparecchiature elettriche della serie Essence 650 snack. Le apparecchiature vanno allacciate alle prese elettriche predisposte sull'elemento stesso, possono essere sostituite a seconda delle esigenze di menu o di servizio del momento. L'elemento è utilizzabile anche singolarmente e/o installato su ruote per servizi brevi o temporanei. Per proporre piatti preparati al momento del servizio, Silko offre solo per la serie Top Line, un'ampia gamma di modelli predisposti per accogliere gli elementi di cottura da incasso della serie Drop-In. Questi elementi delle dimensioni di 120, 160 e 200 cm, sono disponibili nelle versioni con armadio neutro o vano a giorno, si possono inserire tutte le combinazioni di cottura Drop-In.

Elements for drop-in units

Elementi per inserimento drop-in

Top Line

Island refrigerated units
Elementi refrigerati centrali ad isola
Top Line

Silko offers 6 island models with refrigerated tank or top. Top with basin 40 mm deep and perforated false bottom made of stainless steel, can be equipped with trays 3 to 5 GN / 1/1 25 mm max. Bath depth 110 mm with perforated false bottom made of stainless steel, can be fitted with 3 to 5 trays GN 1/1 h 100 mm max.

Tops and tanks inclined to drain water. Controls electronic thermostats independent adjustable from 0 ° to 8 ° C, backlit main switch, automatic defrosting. Cooling unit with air condensation.

—

Silko propone 6 modelli ad isola centrali con piano o vasca refrigerata. Piano con invaso di profondità 40 mm e falsofondo forato in acciaio inox, attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN /1/1 max 25 mm. Vasca di profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio inox, attrezzabile con bacinelle da 3 a 5 GN /1/1 max 100 mm.

Piani e vasche inclinate per lo scarico dell'acqua. Controlli con termostati elettronici indipendenti regolabili da 0° a 8°C, interruttore generale luminoso, sbrinamento automatico. Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.

Accessories / *Accessori*

To make your self-service personal and unique, superstructures are available with one or two glass shelves or steel, initialled glazing, headers, and end panels, linear and angular tray slides. There are also neutral and heated lifting plates, vending cups, heating and lighting kits, wheel kit and mobile kit as well as shelves and partitions for neutral cabinets and wainscoting to the front and side. And to provide an ideal service, hot counters with glass ceramic, trolleys water bath, distributor plates and trays recovery are available . All built with materials and components of great quality and reliability. Possibility also to customise front panels with colour or images on request.

—

Per rendere unico e personale il vostro self-service, sono a disposizione sovrastrutture ad uno o due piani in cristallo o acciaio, vetri parafiato, testatine e pannelli terminali, scorrivassoi lineari ed angolari. Ci sono inoltre sollevatori piatti neutri e riscaldati, distributori bicchieri, kit di illuminazione e riscaldamento, kit ruote e kit presa di corrente oltre a ripiani e divisori per armadi neutri ed alle zoccolature frontali e laterali. E per fornire un servizio ideale, sono disponibili espositori caldi con piano in vetroceramica, carrelli bagnomaria, distributore piatti e recupero vassoi. Tutto costruito con materiali e componenti di grandi qualità ed affidabilità. Possibilità inoltre di personalizzare i pannelli frontali con colori o immagini a richiesta.

Heating and refrigerating elements for drop-in
Elementi riscaldati e refrigerati da incasso drop-in
Drop-in Line

Drop-in heating elements:
Elements available in versions with heated hot tub or with capacities of 2/3/4 GN 1/1 with depths of 200 mm. Thermostatic control adjustable from 30° to 90°C, general switch with pilot light, thermometer for displaying the temperature in the tank of the series. Loading water in the tank via solenoid valve as a switch. Heating elements with warm floor in glass n. 2 to n. 4 zones GN 1/1 from 0.25 kW. Energy regulator for six levels of temperature from 40 ° to 100 ° C. Ventilated heated cabinet with sliding doors.

Drop-in refrigerated units:
Silko offers 6 island models with refrigerated tank or top. Top with basin 30 mm deep and perforated false bottom made of stainless steel, can be equipped with trays 3 to 5 GN / 1/1 20 mm max. Bath depth 110 mm with perforated false bottom made of stainless steel, can be fitted with 3 to 5 trays GN 1/1 h 100 mm max. Tops and tanks inclined to drain water. Electronic thermostat controls independently adjustable from 0 ° to 8 ° C, backlit main switch, automatic defrosting. Thermal insulation is made of high density polyurethane. Cooling unit with air condensation. Available with surface for insertion of superstructures.

—

Elementi riscaldati drop-in:
Elementi disponibili nelle versioni con piano riscaldato o con vasca riscaldata di capacità 2 / 3/ 4 bacinelle GN 1/1 con profondità di 200 mm. Box comandi dotato di controllo termostatico regolabile da 30° a 90°C, interruttore generale con lampada spia, termometro per la visualizzazione della temperatura in vasca di serie. Caricamento acqua in vasca tramite elettrovalvola ad interruttore. Elementi riscaldanti con piano caldo in vetro da n. 2 a n. 4 zone GN 1/1 da 0,25 kW a zona. Regolatore di energia a sei livelli di temperatura da 40° a 100°C. Disponibili con piano per inserimento sovrastrutture.

Elementi refrigerati drop-in:
Gamma di 6 modelli con piano o vasca refrigerata. Piano con invaso di profondità 30 mm e falsofondo forato in acciaio inox attrezzabile con bacinelle da 2 / 3 / 4 GN 1/1 h max 20 mm. Vasca di profondità 110 mm con falsofondo forato in acciaio inox attrezzabile con bacinelle da 3 a 4 GN 1/1 h max 100 mm. Piani e vasche inclinati per lo scarico dell'acqua. Controlli termostatici elettronici indipendenti regolabili da 0° a +8 C°, interruttore generale luminoso, sbrinamento automatico. Isolamento termico realizzato in poliuretano ad alta densità. Gruppo refrigerante con condensazione ad aria. Disponibili con piano per inserimento sovrastrutture.

Art Direction & Graphic Design
Hangar Design Group

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Silko is a Company of ALI GROUP

SILKO